

Bratkartoffel Rezepte

Marinierter Lauch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Hauptspeise

800 g	Dünne Stangen Lauch	5	Essl. Kaltgepresstes Olivenöl
1/2 Bund	Petersilie	2	Essl. Balsamessig
200 g	Milder Schafkäse (Feta)	1/2 Teel.	Abgeriebene unbehandelte - Zitronenschale
50 g	Schwarze Oliven	1	Teel. Rosa Pfefferkörner
1	Zweig Frischer Thymian		

1. Den Lauch putzen, gründlich waschen und schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. In einen Siebeinsatz oder ein Dämpfkörbchen legen. 250ml bis 500 ml Wasser mit der Petersilie im Wok aufkochen lassen. Den Lauch darüber stellen und zugedeckt in 3-5 Minuten bissfest dämpfen.

2. Inzwischen den Käse in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Oliven entkernen und vierteln. Die Thymianblättchen abzupfen. Öl und Essig miteinander verschlagen. Zitronenschale, Pfefferkörner und Thymian unter die Marinade mischen.

3. Lauch, Schafkäse und Oliven in eine flache Schüssel füllen, die Marinade behutsam darunter heben, kurz ziehen lassen.

Dazu passt kräftiges Bauernbrot.

Anmerkung: mir sind Bratkartoffeln lieber