

Mein ^{DAS} SCHNELLES GERICHT



Gebratener Lauch mit Salsa

Zutaten:

1/2 Paprika
Zwiebel, Lauch
Knoblauchzehe
Karotte, Sellerie
Crème Fraîche
150g Bergkäse
Blattpetersilie
Limetten
Kirschtomaten
Chilli, Koriander
Zucker
Butter, Öl
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die äußeren Blätter vom Lauch im Ganzen abtrennen und waschen. Pfanne mit Öl für die Lauchfüllung erhitzen. Den restlichen Lauch waschen, klein schneiden und in der Pfanne anbraten. Den Sellerie und die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel zum Lauch geben und anbraten. Die Lauchblätter im heißen Wasser kurz blanchieren. Eine halbe Paprika in kleine Würfel schneiden und zur Lauchmischung geben. Die blanchierten Lauchblätter abgießen und beiseite stellen. Die Lauchmischung salzen, pfeffern und die bereits kleingehackte Petersilie dazu geben. Pfanne von der Herdplatte nehmen und Crème Fraîche darunter mischen. Kurz abkühlen lassen und dann den Bergkäse dazu geben. Die Füllung in die Lauchblätter einwickeln und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Die übrig gebliebene Füllung nochmal mit etwas Crème Fraîche verrühren und auf dem Teller als Soße anrichten.

Für die Salsa, Zwiebeln schälen und klein würfeln (TIPP: für die Reduzierung der Schärfe die Zwiebeln salzen und mit Limette betreufeln). Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, Koriander hacken und mit der Zwiebel in einer Schüssel vermischen. Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig, anrichten, servieren Guten Appetit Viel Spaß beim Nachkochen!



**FRANKEN
FERNSEHEN**