

ZIEGENKÄSE-QUENELLES MIT PEPERONI-PFIRSICH-SALAT



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
fürs Wohlfühlgewicht.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Für 6 Personen

Backpapier für das Blech

Peperoni-Pfirsich-Salat:

4 Peperoni, bunt gemischt, gerüstet, entkernt, halbiert

4-6 reife weisse Pfirsiche, gerüstet, in Stücke geschnitten

Salatsauce:

3 EL weisser Balsamico-Essig

Salz, Pfeffer

4 EL Rapsöl

2 EL Rosenwasser

Ziegenkäse-Mohn-Quenelles:

3-4 EL Mohnsamen

Salz, Pfeffer, Paprika

300 g Ziegenfrischkäse nature



ZUBEREITUNG

1 Salat: Peperoni mit der Haut nach oben auf das mit Backpapier belegte Blech verteilen. In der Mitte des auf 250°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen, bis die Haut schwarz ist und Blasen bildet. Peperoni in nassem Tuch oder Plastiksack auskühlen lassen, Haut abschälen, in Streifen schneiden.

2 Sauce: Alle Zutaten verrühren. Peperoni und Pfirsiche beifügen, mischen.

3 Quenelles: Mohn mit Salz, Pfeffer und Paprika mischen. Käse mit zwei Teelöffeln zu Quenelles formen, zur Hälfte im Mohn wenden.

4 Salat und Quenelles auf Tellern anrichten.

Salat und Sauce können ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Separat lagern.

Quenelles können ebenfalls ½ Tag im Voraus zubereitet werden. Mit Folie zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Rosenwasser gibt es im Reformhaus.