Ziegenquark mit gegrillten Gemüsen

Kategorie: Vorspeise, kalt

Rezept Nr.: 258

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Ziegenfrischquark	200	Gramm		
Schnittlauch	1	Bund		
Knoblauch	1	Zehe		
Schüttelbrot	4	Stücke		
Aubergine	8	Scheiben		
Zucchini	8	Scheiben		
Balsamicoessig	0			
Zucker	0			
Karotten	1	Stück		

Zubereitung

1. Ziegenquark mit Schnittlauch etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer und Olivenöl mischen.

2. Die Gemüsescheiben auf dem Grill rechts und links grillen, salzen und pfeffern.

3. Den Balsamicoessig zusammen mit dem Zucker, evtl. noch etwas Rotweinessig einkochen lassen, dass ein relativ zäher Sirup entsteht, mit dem man optisch gut verzieren kann.

4. Anrichten: Auf jeden Teller einen EL Ziegenquark geben, mit dem Schüttelbrot dekorieren, das lauwarme, mit etwas Olivenöl beträufelte Grillgemüse auf dem Teller anrichten und mit dem Balsamicosirup verzieren (und würzen).

Anmerkungen: Sehr gut passt auch, statt des Schüttelbrots, hauchdünn geschnittenes Wallnussbaguette, das man einige Stunden trocknen läßt oder Rote Bete Chips (siehe Guacamole) oder Chips von Selleriewurzeln/Pastinaken.

Das Gemüse können Sie saisonal beliebig erweitern: Dünn geschnittene junge Artischocken, Scheiben von Blumenkohl, Spargel weiß oder grün etc.

© ea für

Ziegenquark mit gegrillten Gemüsen

Notizen

© ea für