

Paprikaschoten mit Brousse du Rove

Kategorie:	Vorspeise, kalt
Rezept Nr.:	541
Portionen:	4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Brousse du Rove	250 Gramm	alt.: Ziegenfrischkäse	https://www.arb
Paprikaschoten	12 Stück	kleine in verschiedenen Farben	
Olivenöl	0		
Salz	0	Meersalz	
Pfeffer	0	Roter Pfeffer aus Kampot	

Zubereitung

Dieses Rezept schmeckt besonders gut mit Brousse du Rove. Weil wir aber wissen, dass die bei uns praktisch nicht zu bekommen ist, empfehlen wir als Alternative Brousse de chèvre oder Ziegenfrischkäse.

1. Kleine Paprikaschoten waschen, abtrocknen. Den Stiel und einen Deckel abschneiden, vorsichtig die Kerne und die weißen Stege im Inneren entfernen. In etwas Olivenöl in einem Topf mit Deckel bißfest dünsten. Aufpassen, dass sie keine Farbe annehmen, von Zeit zu Zeit wenden und evtl. etwas Wasser zugeben. Leicht salzen.

2. Währenddessen den Ziegenkäse anmachen.

a) Brousse du Rove: Nur ganz leicht salzen und pfeffern und mit wenig Olivenöl verrühren. Damit die Paprikaschoten füllen, nachdem sie abgekühlt sind. Mit etwas gegrilltem franz. Landbrot servieren.

b) Die Brousse du chèvre verträgt es, wenn man sie etwas kräftiger würzt.

c) Bei Ziegenfrischkäse fügen Sie etwas mehr Olivenöl dazu und ein bisschen frischen oder getrockneten Thymian.

Zu allen 3 Zubereitungen passt ein leichter, frischer, fruchtiger nicht zu säurebetonter Weißwein : Vermentino aus Südfrankreich oder Ligurien, oder Sardinien, ein Grillo aus Sizilien, ein weißer Cassis.



Notizen
