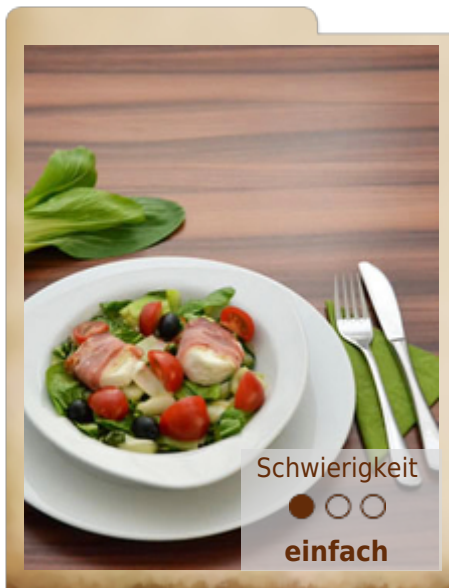




Rezepte aus der Behr Küche

Gratinierter Mini-Wok Choi (Pak Choi) mit Ziegenkäse



Zutaten für 2 Personen

- 1 Schale à 300g Mini-Wok Choi (Pak Choi)
 - 4 mittelgroße Tomaten
 - 1 kleine Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehen
 - 1 EL Olivenöl
 - Salz, Pfeffer
 - 20 g schwarze Oliven
 - 1 Rolle (à 150 g) Ziegen-Frischkäse
 - 4 Scheiben Bacon
-

Zubereitung:

Mini-Wok Choi (Pak Choi) putzen und waschen. Stiele in Streifen, Grün in grobe Stücke schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Stiele darin ca. 3 Minuten anbraten. Pak Choi-Grün und Tomaten einrühren. Würzen. Oliven evtl. entsteinen, unterheben. Gemüse in 2 kleine oder 1 große ofenfeste Form füllen. Käse in 4 Taler schneiden, mit Pfeffer würzen. Jeweils eine Scheibe Bacon um je 1 Taler wickeln. Auf dem Gemüse verteilen. Unter dem heißen Backofengrill oder im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C / Umluft: 200 °C / Gas: Stufe 4) 5-7 Minuten gratinieren. Dazu Baguette reichen.