

REZEPTE DER WOCHE

Sommergerichte mit Käse

Olivenöl verleiht mediterranen Geschmack

Käse und Olivenöl sind zwei harmonische Partner für die sommerliche Küche.

Feta-Spießchen

Zutaten (für 40 Stück): 350 g Feta, 120 ml Olivenöl, Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 2 TL gehackter Oregano, schwarzer Pfeffer, je 40 Kirschtomaten, Basilikumblätter und Holzspießchen.

Zubereitung: Feta in 40 Rechtecke schneiden, mit Olivenöl, Zitronenschale, Oregano und Pfeffer über Nacht marinieren. Je ein Basilikumblatt, 1 Tomate und 1 Fetawürfel auf 1 Spieß stecken.

Ziegenkäse auf Spinatbett

Zutaten (für 1 Person): 1 EL frische gehackter Rosmarin, 1 kleiner runder Ziegenkäse, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, 1 TL frischer gehackter Thymian. Sauce: 2 EL



Reiben Sie Käse erst direkt vor der Verwendung. So verliert er nicht unnötig an Aroma.

Foto: picture-alliance/dpa

Olivenöl, 1 Prise Zucker, 1 TL Senf, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer. Außerdem: 1 Hand voll Blattspinat, 1/2 gehackte und mit Zitronensaft marinierte Avocado, 6 Kirschtomaten.

Zubereitung: Backofen auf 220 Grad vorheizen. Etwas Öl in kleine feuerfeste Form geben, Rosmarin und dann Käse einlegen, pfeffern, mit Öl beträufeln, mit Thymian bestreuen, rund 5 min im Ofen backen. Zutaten für die Sauce mischen. Mit Spinat, halbierten Tomaten und Avocado vermengen. Käse obenauf setzen, sofort servieren.

Parmesan-Pfannkuchen

Zutaten (für 1 Person): Pfannkuchen: 50 g Mehl, 2 Eier, 50 ml Milch, 1 EL Olivenöl. Füllung: 50 g gare Linsen, 50 g geriebener Parmesan, Pfeffer, Salz, 2 EL gehackte Petersilie.

Zubereitung: Mehl, Eier und Milch zum Teig rühren. Pfannkuchen in heißem Öl ausbacken, Linsen und Parmesan mittig verteilen, pfeffern, salzen, Pfannkuchen zuklappen, fertig braten. Mit Petersilie bestreuen, servieren.

Gratinierte Paprikaröllchen

Zutaten (für 2 Personen): 4 Paprikaschoten, 100 g klein gehackte Austernpilze, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 250 g Ricotta, 20 g getrocknete Steinpilze, 2 TL Senf, 3 EL Pecorino.

Zubereitung: Paprika im Backofen rund 25 min bei 180 Grad rösten, abkühlen lassen, Schale abziehen, Schoten längs halbieren, Kerne entfernen. Austernpilze in Olivenöl durchbraten, salzen, pfeffern. Eingeweichte, gehackte Steinpilze, Ricotta, Senf, Austernpilze, Salz und Pfeffer mischen. Je 2 EL Ricottamix in Schoten füllen, zusammenrollen, feststecken. Backblech mit Backpapier auslegen, Paprikaröllchen darauf legen, mit Pecorino bestreuen, kurz gratinieren.

Kalbsschnitzel in Tomatensauce

Zutaten (für 4 Personen): 1 gewürfelte Schalotte, 8 EL Olivenöl, 2 gehackte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 2 große Dosen Tomatenstücke, 200 ml Gemüsebrühe, 4 Kalbsschnitzel, Mehl, 1 Mozzarella, 1 Limone.

Zubereitung: Schalotte in etwas Öl glasig dünsten, Knoblauch, Tomaten und Brühe beigegeben, salzen, pfeffern. Rund 45 min köcheln. Schnitzel mit dem Fleischklopfer 1 cm dünn schlagen, mehlieren, salzen, pfeffern, in restlichem Öl von jeder Seite rund 3 min braten. Sauce um die Schnitzel gießen, auf jedes Schnitzel ein Stück Mozzarella legen, kurz köcheln, mit etwas Limonensaft beträufeln, servieren.