

Feta mit Paprika, Tomaten, und Brotcroutons an grünem Spargel

Gusseiserne Bratpfanne

Zutaten:

2 Feta (zu je 200 g)
1 kleine rote Paprika
2 Cocktailtomaten
4 Scheiben altes Brot
4 TL Fusion von Edelschmaus oder
Schafskäse-Gewürz
500 g grünen Spargel
Griechisches Olivenöl von Edelschmaus
Omas Butteröl von Edelschmaus



Zubereitung:

Tipp! Gegrillter Spargel schmeckt besonders lecker, wenn du ihn mit einer Marinade aus Kräutern bestreichst. In meinem Fall mit dem leckeren Fusion Edelschmaus Gewürz!

Den Spargel waschen, das untere holzige Ende abbrechen und in kleine Stücke schneiden. 2 TL Fusion mit 1 TL Wasser und etwas Olivenöl in einer Schüssel verrühren und die Spargelstücke damit marinieren.

Die Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Brot ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten vierteln.

2 TL Fusion mit 1 TL Wasser und etwas Olivenöl verrühren und auf die Oberseite des Fetas streichen. Die Paprikawürfel und Cocktailtomaten darauf verteilen.

Nun etwas Omas Butteröl in die gusseiserne Bratpfanne geben und direkt auf den Grillrost stellen. Die kleingeschnittenen Brotwürfel dazugeben und unter ständigem Rühren zu goldbraunen Croutons rösten. Die Croutons von der Pfanne nehmen und in einer Schüssel beiseite stellen.

Die gusseiserne Bratpfanne mit einem Küchenpapier grob von etwaigen Krümeln säubern. Etwas Omas Butteröl in die Pfanne geben und den Feta hinein legen. Den Spargel um den Feta geben und das ganze mit geschlossenem Deckel indirekt bei 200°C für ca. 10-12 Minuten grillen, bis der Käse leicht angeschmolzen ist. Vor dem Servieren die Brotwürfel darüber geben und genießen.

Verwendete Produkte: gusseiserne Bratpfanne, mittlere Edelstahl-Rührschüssel, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN