

Gratinierter Pak Choi mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Portionen:

800g Pak Choi – 4 Tomaten – 1 Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – Olivenöl – Salz – Pfeffer – 100g schwarze Oliven – 300g Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

- Pak Choi putzen und waschen
- Die Blätter in grobe, die Stiele in etwas schmalere Streifen schneiden
- Tomaten grob würfeln
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Pak Choi-Stiele darin wenige Minuten anbraten
- Tomaten, Pak Choi-Blätter und Oliven zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze noch etwa 5 Minuten dünsten
- Das Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben
- Den Ziegenfrischkäse mit Pfeffer würzen und gleichmäßig auf das Gemüse streichen
- Unter dem vorgeheizten Backofengrill etwa 5-10 Minuten gratinieren
- Dazu passt Reis oder Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

