

Nudeln im Käselaiß

Für den Käse

- 2 Ofenkäse in der Holzschale
- 2 kleine rote Zwiebeln in Würfel geschnitten
- 3 Knoblauchzehe in feine Würfel geschnitten
- 80g Vorgekochte Penne Nudeln
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Weißweinessig
- 1 milde Chili fein geschnitten
- 4 Scheiben Bacon in Streifen geschnitten
- Etwas Rucola als Garnitur
- 1 Ofen frisches Baguette
- Etwas Olivenöl

1. Den Käse in der Mitte mit einem Glas Kreisrund ausstechen, das nur noch 1cm vom Rand über bleibt. Das ausgestochene Stück in 2,5x 2,5 cm große Würfel schneiden. Die Käsewürfel mit den Nudeln mischen mit Salz, Pfeffer, Olivenöl abschmecken. Zwiebel, Knoblauch, Chili dazu geben und mischen.
2. Den Grill auf 200°C heizen. Den Käserand wieder in die Holzschale einsetzen und mit der Nudel Käse Masse füllen die Bacon Streifen zum Schluss drüber fallen lassen.
3. Den Käse für 20 Minuten bei indirekter Hitze Grillen sonst brennt die Holzschale.
4. Baguette in Scheiben schneiden mit Olivenöl beträufeln und auf dem Grill knusprig rösten, zum Schluss mit Knoblauch ein reiben.
5. Käse mit dem Baguette servieren



FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR