

# Nudeln im Käselaiab mit frischen Wildkräutern

## Für den Käse

- 2 Ofenkäse in der Holzschale á 325g
- 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
- 100g Wildkräuter 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 vorgekochten Nudeln mischen. Salz, Pfeffer, Olivenöl zum abschmecken benutzen. Zwiebelwürfel, fein geschnittenen Knoblauch und Chili dazu geben, gleichmäßig vermischen.
2. In der Zwischenzeit den Grill auf 200°C heizen. Den Käserand wieder in die Holzschale setzen und mit der Nudel Käse Masse füllen.
3. Das Ganze für 20 Minuten bei indirekter Hitze Grillen. Achtet darauf, dass die Holzschale nicht anbrennt.
4. Baguette in Fingerdicke Scheiben schneiden mit Olivenöl beträufeln und knusprig rösten, zum Schluss mit Knoblauch einreiben.
5. Wildkräuter mit Essig, Olivenöl, Salz, Zucker und Pfeffer lecker marinieren und on Top auf den Käse anrichten, dazu das rösche 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