



GRILLIERTER TOMME IM KRÄUTERMANTEL

Zutaten:

1 Weichkäse Tomme, 100 gr
Etwas Olivenöl
1 kleine Zucchini
1 Bund Petersilie, fein gehackt
wenig Micro Greens zur Deko
wenig Zwiebelsprossen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
nach Belieben;
grüne Popcorn



Zubereitung:

Die Zucchini in schräge Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und diese darin etwas Farbe annehmen lassen. Auf vorbereitete Teller geben. Den Käse ebenfalls im Olivenöl eine Minute beidseitig anbraten, herausnehmen und in Petersilie wenden, bis die Rinde schön bedeckt ist. Nun in der Mitte der Teller die Sprossen geben, die in Viertel geschnittenen Käse darauf legen und mit dem Micro Greens dekorieren. Zum Schluss mit etwas Öl beträufeln und sofort servieren. Dazu passt dunkels, knuspriges Brot.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Pelinda K.

Eat, letters and deco

