

Hokkaido-Vorspeise



Rezept Nr. 38

Zutaten:

Hokkaido, Ziegenfrischkäse, Knoblauch, Kürbisöl, Vinchili oder IngVino

Zubereitung:

Hokkaido in 2-3 dicke Scheiben schneiden und ca. 5-6 Minuten in kochendem Wasser angaren. Abkühlen lassen und anschließend die Hokkaido-Scheiben auf ein geöltes Backblech legen. Darauf Ziegenfrischkäse und Knoblauchwürfel legen. Mit Kürbisöl betreufeln und ca. 10-15 Minuten in den Backofen (Umluft) bei 180° backen. Auf einem Salatblatt servieren und darüber Vinchili oder IngVino streichen. Kann auch schon vorher aufgetragen werden.

Guten Appetit!

Hokkaido-Vorspeise

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

