

Le Snack im Knuspermantel auf Sellerie-Gemüse

Rezept für zarten Käse mit krossem Schinkenspeck

 40 min.

Zutaten für 10 Portionen:



- 1 kleine Sellerieknolle
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 5 Wacholderbeeren
- 1/2 Glas Wasser
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Packung (100 g) Frühstücksspeck in Scheiben
- 1 Packung (150 g) Saint Albray Le Snack
- 1 Apfel Granny Smith
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Stengel Blatt Petersilie

Zubereitung

Sellerie und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden, in 3 EL Olivenöl anbraten, gestößelte Wacholderbeeren dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 3 Minuten andünsten und mit einem 1/2 Glas Wasser ablöschen. Lorbeerblatt dazu geben und ca. 15 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

Speckscheiben halbieren, Saint Albray Le Snack in 10 Scheiben schneiden, mit dem Frühstücksspeck umwickeln.

Für die Apfel-Zwiebel-Julienne: Apfel waschen, in sehr dünne Stifte schneiden, mit dem Zitronensaft und restlichem Olivenöl vermischen. Rote Zwiebel schälen, vierteln und in sehr feine Scheibchen schneiden. Blatt Petersilie klein schneiden, mit Zwiebel und Apfel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse im Speckmantel kurz von beiden Seiten anbraten und auf dem noch lauwarmen Sellerie anrichten. Mit den Apfel-Zwiebel-Julienne garnieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 600 KJ / 140 Kcal
Eiweiß: 5 g
Fett: 13 g
Kohlenhydrate: 4 g