

Zucchini an Tête de Moine aus dem Naturpark Chasseral

Vorspeise (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit: ca. 3 Minuten

Zutaten

- 1 grosse Zucchini, in Längsrichtung geschnitten
- Tête de Moine AOP Rosetten
- Rosa Pfeffer
- Balsamico-Essig

Zubereitung

- Die Zucchini mit dem Kartoffelschäler in dünne Streifen schneiden.
- Die Streifen kurze Zeit – ungefähr 3 Minuten – im Salzwasser blanchieren (oder dämpfen).
- Einen Streifen Zucchini um eine Rosette Tête de Moine AOP wickeln, so dass man den oberen Teil der Rosette sieht.

Produzentin

Käserei Spielhofer
Rue de l'Envers 16
St-Imier

Tipps

- Auf einer Servierplatte anrichten und mit einigen Tropfen Balsamico-Essig rund um die Platte dekorieren.
- Mit rosa Pfeffer bestreuen.

Autorin

Rezept aus dem Werk « Recettes paysannes de l'Arc jurassien », erhältlich bei der fondation rurale interjurassienne (www.frij.ch)