

FRISCHKÄSE MIT CAMELISIERTEN PEPERONCINI

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Für 6 Personen

Camelisierte Peperoncini:

4 EL Zucker

1 dl Gemüsebouillon, heiss

2-3 rote Peperoncini, in Ringe geschnitten, nach Belieben entkernt

2 EL Butter

6 kleine Schaffrischkäse, je ca. 40 g



ZUBEREITUNG

1 Zucker in einer Chromstahlpfanne camelisieren. Mit der heissen Bouillon ablöschen, - Caramel unter Kochen auflösen. Peperoncini dazugeben, offen bei kleiner Hitze sirupartig einkochen. Butter unter Rühren dazugeben, nur noch heiss werden lassen.

2 Frischkäse auf Teller geben. Warme, camelisierte Peperoncini daraufgeben, garnieren. Peperoncini durch 1 Peperoni ersetzen. Entkernte Peperoncini sind milder. Dazu passen Brioche oder Vollkornbrot, in Streifen geschnitten.