

Marinierter Käse mit Kürbis

Für eine Person:

200 g junger Käse	1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl
100 g Kürbisfruchtfleisch	1 EL Zucker	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	1 Wacholderbeere	100 ml Weißwein
2 EL Weißweinessig	30 g Perlgraupen	

Den Käse in etwa 1 cm große Stücke brechen oder schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken und mit dem Olivenöl vermischen.

Das Knoblauchöl über den Käse träufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und marinieren lassen, bis die Salsa fertig ist.

Für die Salsa: Das Kürbisfleisch klein würfeln. Den übrigen Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit Zucker, Lorbeerblättern, Nelken, Wacholderbeeren, Wein und Essig vermischen. Alles bei geringer Hitze 1 Stunde sanft köcheln lassen.

Nach 30 Minuten Perlgraupen zum Kürbis geben und mitgaren. Dann die Kürbissalsa ein wenig abkühlen lassen.

Den marinierten Käse mit dem Öl unter die lauwarmer Salsa mischen und auf Tellern servieren.

Christian Henze am 02. Oktober 2020