



Ofentomaten mit Queijo Coalho (Bratkäse)

Queijo Coalho ist ein junger, ursprünglich aus Brasilien stammender Salzlakenkäse. Durch ein spezielles Herstellungsverfahren und dem tiefen Fettgehalt schmilzt er beim Braten nicht. Das macht ihn zu einem zu einem idealen Grillkäse. Er lässt sich auch im Ofen überbacken, ohne zu zerfliessen. Er ist etwas trocken, da passte es gut, ihn in ausgehölte Pelatis zu füllen, die den reichlich Saft dazu liefern. Mit etwas Olivenöl, Knoblauch und Kräutersalz dazu, und auf einem robusten Blattsalat angerichtet, gibt das eine gute Sommermahlzeit.

Queijo Coalho wird auch in der Schweiz produziert (z.B. Käserei Rüegg, Wildberg). Von ähnlicher Machart ist der Haloumi aus Griechenland oder Zypern, auch er behält seine Konsistenz beim Erhitzen.

Zutaten (1 Portion)

- 2 grosse, frische Pelati
- 120g Queijo Coalho, mit Paprika mariniert
- 2El Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Kräutersalz

- 2 Handvoll Lattich geschnitten
- Balsamico (weiss oder dunkel)
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

1El Olivenöl in ein Schälchen geben, Knoblauch dazupressen und kurz ziehen lassen.

Pelati längs halbieren, aushölen und mit Kräutersalz würzen. Mit dem Knoblauchöl einpinseln.

Queijo Coalho zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden und in die Pelati einfüllen. Mit wenig Olivenöl beträufeln.

In eine Gratinform legen, in die oberste Rille des Ofens einschieben und ca. 20 Minuten überbacken.

Lattich zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. In eine Schale geben und salzen und pfeffern, mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und vermischen. Salat auf einem Teller anrichten.

Überbackene Pelati aus dem Ofen nehmen, 3-4 Minuten auskühlen lassen und auf dem Salat anrichten. Etwas vom Saft aus dem Ofengeschirr über die Ofentomaten träufeln.



