

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

20 min

LEVEL

easy

Rezept

KAROTTENPÄCKCHEN

Karotten als Verpackung für Schafskäse – komplett verrückt, oder eine tolle Kleinigkeit auf Deinem Teller?

Klar, dass wir uns im Hause Wong für Version 2 der Antworten entschieden haben und die Karottenpäckchen als super lecker zu essen und dazu noch schön anzuschauen eingestuft haben.

Wie immer, könnte man beides auch einfach so auf einen Teller bringen, aber macht es nicht viel mehr Spass, wenn es etwas anders als normalerweise aussieht?

Das tolle ist, dass es nicht viel Mehraufwand bedeutet, um einen schönen appetitlichen Teller herzurichten und auch einen kleinen Augenschmaus zu kreieren.

Wenn Du also daran Spass hast, geht es hier direkt los mit dem Rezept.



ZUTATEN

- 1/3 Schafskäse
- 2 mittlere Karotten
- Sesam
- Olivenöl
- Gewürze (z.B. Kräutersalz)

Ich packe mein Päckchen und nehme mit....



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schäle die Kartotten, schneide jeweils die Enden ab. Stelle sicher, dass Du einen guten Schäler hast, mit dem es möglich ist, der kompletten Länge nach, dünne Scheiben abzuschälen. Du benötigst 4 möglichst gleich breite und lange Längsscheiben je Päckchen.

SCHRITT 2

Blanchiere oder gare diese Karottenscheiben nur soweit, dass so flexibel und biegsam sind. Sie dürfen nicht zu weich werden, so dass sie brechen. Sie dürfen aber auch nicht zu bissfest sein, dass sie zu störrisch sind, um um den Schafskäse gewickelt zu werden.

SCHRITT 3

Lege die 4 Scheiben – jeweils 2 nebeneinander – über Kreuz (siehe Abbildung), schneide den Schafskäse so zu einem Quadrat, dass es gut auf den gekreuzten Mittelpunkt liegen kann.

SCHRITT 4

Klappe nun die Enden der Karortten über den Schafskäse. Dabei sollte es immer jedes 2. Ende sein.

SCHRITT 5

Zum Fixieren des Karottenpäckchens kannst Du gerne einen Zahnstocher verwenden. Das macht das Handhaben etwas einfacher.

SCHRITT 6

Brate nun die Päckchen in etwas Olivenöl in der Pfanne an, so dass die untere und die obere Seite gebräunt werden. Zusätzlich kannst Du in der Pfanne Sesamsamen mit anrösten, die Du beim Anrichten dann auf das Karottenpäckchen gibst.

SCHRITT 7

Im Grunde fehlt jetzt nur noch ein wenig Gewürz und Du kannst die Päckchen als Snack, Hauptspeise oder Beilage servieren.