

Rosmarin-Drillinge: Ein leckeres Wintergericht!



Rosmarin-Drillinge: Ein leckeres Wintergericht!

Gerichte mit Rosmarin gibt es viele, dieses Gericht ist schnell zubereitet, ist lecker, kostet nicht viel, aber es ist auch sehr kalorienreich.

Zubereitungszeit ca. 1/2 Stunde





Zutaten für 2 Portionen:

16 kleine Drillinge

1 grüne 1 rote Peperoni

4 dicke Scheiben herzhaften Bergkäse

2 Knoblauchzehen

8 Scheiben Schinkenspeck

1 Schalotte

(kleine Küchenspieße)

200 ml Sahne

Olivenöl

4 Frühlingszwiebel

1 kleine Zwiebel

Salz und Pfeffer

Rosmarin-Nadeln (Trockengewürz)

Rosmarin (gemahlen)

1 Kopfsalat, 4 Tomaten, etwas Mais

Dressing aus Öl und Essig

Und so wird's gemacht:

Drillinge mit Schale waschen, evtl. abbürsten und Kartoffelaugen rausschneiden.

Drillinge 15 Min. in Salzwasser kochen, anschließend mit kaltem Wasser

abschrecken und zur Seite legen. In der Zwischenzeit Käsescheiben vierteln und den Schinkenspeck der Länge nach halbieren. Nun die Drillinge halbieren und jeweils ein Stück Käse zwischen die Kartoffelhälften stecken, jeweils mit einem Schinkenspeckstreifen umwickeln und mit den kleinen Spießen zusammenstecken.

Jetzt alle Gemüsesorten kleinschneiden (Peperoni entkernen und in kleine Scheiben schneiden, Zwiebel und Schalotte würfeln, Knoblauchzehen in dünne Scheibchen schneiden. Frühlingszwiebel in schmale Streifen schneiden und zur Seite stellen).

Nun in einer großen Pfanne, etwas Öl gießen und zuerst die Zwiebel, dann die Peperoni und zum Schluss die Schalotte hintereinander jeweils im Minuten-Takt scharf anbraten. Jetzt die Sahne angießen, kräftig salzen und pfeffern, 1 TL gemahlenen Rosmarin einrühren und den Knoblauch dazugeben. Nun die präparierten Drillinge in die Pfanne setzen, alles mit Frühlingszwiebelscheibchen und Rosmarin-Nadeln bestreuen, Glasdeckel auflegen und alles 3-5 Min. garziehen lassen. Fertig!

Bitte auf warmen Tellern anrichten.

Dazu passt ein Salat-Mix (Blattsalat, Tomaten, Mais) und natürlich ein trockener Weißwein, z.B. ein Edelzwicker aus dem Elsass.

Einen guten Appetit wünscht Achim Steffens