

Gebratener Pak Choi, Liptauer-Käse-Spießchen, Surówka

Für zwei Personen

Für den Pak Choi:

2 Pak-Choi 3 EL Sonnenblumenöl schwarzer Pfeffer
Salz

Für den Surówka:

$\frac{1}{4}$ Kopf Weißkohl 1 kleine Möhre 1 kleiner Apfel, Boskop
 $\frac{1}{2}$ Zitrone $\frac{1}{2}$ Zwiebel $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
2 EL Sonnenblumenöl 1 TL Zucker schwarzer Pfeffer, Salz

Für die Käsespießchen:

250 g trockener Quark (20%) 65 g weiche Butter 1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe 1 TL scharfer Senf $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
4 EL Paprikapulver (edelsüß) Salz schwarzer Pfeffer.

Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pak Choi waschen, längs halbieren, in die heiße Pfanne geben und die Hitze etwas reduzieren. Salzen, pfeffern und köcheln lassen.

Den Weißkohl abspülen, in eine Schüssel hobeln, salzen und mit den Händen durchkneten. Die Möhre und den Apfel schälen und ebenfalls in die Schüssel raspeln. Nun die Zwiebel abziehen, fein würfeln und hinzugeben. Die Petersilie fein hacken auch hinzugeben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Anschließend alles mit Öl, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Für die Spießchen die Flüssigkeit vom Quark abschütten, dann den Quark und die Butter mit einem Mixer in einem Gefäß vermischen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und die Zwiebel fein würfeln. Den Knoblauch durch eine Presse hinzugeben und alles kurz kaltstellen. Den Schnittlauch waschen, kleinschneiden und jeweils das Paprikapulver und den Schnittlauch in zwei tiefe Teller geben.

Die Quarkmischung aus dem Kühlschrank nehmen, kleine Kugeln (etwa drei Zentimeter) formen und in den tiefen Tellern entweder in Paprika oder Schnittlauch wälzen, so dass rote und grüne Kugeln entstehen.

Jeweils etwa zwei bis drei Kugeln auf die Holzspießchen aufziehen.

Anschließend den Krautsalat mit Hilfe eines Dessertrings (Durchmesser sieben bis neun Zentimeter) als Türmchen auf Tellern drapieren. Die Spießchen und den Pak Choi danebenlegen und servieren.

Julia Oganowski am 21. Juli 2015