

September-Rezept  
Fleischlos



In 40 Minuten  
auf dem Tisch



1175 kJ  
281 kcal p. P.

# Grillierter Ziegenkäse auf Gemüsesalat



VE-1/W 36/40/09

 Mix  
SQS-COC-21279  
© 1996 FSC

**coop**

Für mich und dich.

# ZUBEREITUNG

## Zutaten für 2 Personen

250 g Zucchini

1 Zwiebel

1 Ziegenkäse (150 g)

100 g gegrillte Peperoni

¼ TL Salz, wenig Pfeffer

1½ EL Rotweinessig

2 TL Oreganoblättchen, zerzupft

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

1 TL Weizenkeime

1



Zucchini in ca. 3 mm dicke Scheiben, Zwiebel in Ringe, Käse in ca. 1½ cm dicke Scheiben schneiden. Peperoni abtropfen, dabei 3 EL Öl auffangen. Gemüse und Käse mit 1 EL vom aufgefangenen Öl bestreichen, würzen.

2



Grillpfanne erhitzen, Zucchini und Zwiebel portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. grillieren. Käse in derselben Pfanne beidseitig je ca. 30 Sek. grillieren. Peperoni mit dem grillierten Gemüse auf Tellern anrichten.

3



Restliches Öl mit Essig und Oregano verrühren, Knoblauch dazupressen, würzen. Sauce über das Gemüse träufeln. Käse auf dem Gemüsesalat anrichten, Weizenkeime darüberstreuen. Dazu passt: Baguette

# EINKAUF SZETTEL



Zucchini



Saclà  
gegrillte Peperoni,  
190 g



Coop  
Weizenkeime,  
nature,  
135 g



\*Bio-  
Oregano-  
blättchen



Chavroux Tendre Bûche,  
150 g

\*Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.



Viognier Vin  
de Pays d'Oc  
G. Bertrand  
l'Hospitalet

## Unser Weintipp

**Herkunft:**  
Frankreich (Langue-  
doc/Roussillon)

**Traubensorte:**  
Viognier

**Charakter:**  
frisches, junges  
Bouquet von  
Zitrusfrüchten, feine,  
präsenz Fruchtaroma-  
matik im kräftigen  
Gaumen, vollmundig  
und ausgeglichen,  
attraktiv, aromareich  
und sehr harmonisch,  
mit guten, zarterhen  
Noten zum Schluss

Coop verkauft keinen  
Alkohol an Jugend-  
liche unter 18 Jahren.

Was Sie ausserdem benötigen: ■ Zwiebel ■ Salz ■ Pfeffer  
■ Rotweinessig ■ Knoblauch

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte ein Produkt davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



## CHAVROUX TENDRE BÛCHE...

Herrliche Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenmilch erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit. Für Käsefreunde, die Abwechslung schätzen, bieten die Spezialitäten eine interessante Alternative. Die kleine Weichkäserolle Chavroux Tendre Bûche ist eine exquisite Köstlichkeit. Ihr herrlicher, auf

der Zunge zerschmelzender Teig, umgeben von einer feinen, weissen Rinde bringt ihre subtile, nicht zu strenge Ziegennote wunderbar zur Geltung. In Frankreich besonders beliebt ist die raffinierte Kombination frischer, knackiger Blattsalate mit auf getoastetem Baguette überbackenem Chavroux Tendre Bûche.