



Würzige Blätterhäppchen

Die Zubereitung ist einfach, aber man muss erst einmal drauf kommen. Das Marinieren im Dressing macht die Blätter, auch die vom Beinwell, schön zart!

Servieren Sie diese Häppchen als Beilage zu einem Salat oder als Vorspeise.

Zutaten:

Große Wildgemüseblätter (z.B. Beinwell, Bärlauch oder Knoblauchsrauke)
Feta (am besten einen Ziegen-Schaf-Feta), Camembert oder Mozzarella
Essig (z.B. Weißwein- oder Kräuternessig)
Öl (Sorte nach persönlichem Geschmack)
Kräutersalz, Pfeffer, Soja-Soße
Dost (Wilder Majoran)
Schnittlauch

Zubereitung:

Den Käse in kleine, mundgerechte Häppchen schneiden. Einzelnen in jeweils ein bis zwei Wildgemüseblätter wickeln und dicht in eine Schale schichten. Aus Essig, Öl, etwas Wasser und den Gewürzen eine nicht zu kräftige Marinade herstellen. Die Kräuter nach Geschmack fein gehackt zufügen oder mit einem Teil der Marinade fein pürieren.

Die Schale mit so viel Marinade auffüllen, dass alle Röllchen mindestens knapp bedeckt sind. Für 12-24 Stunden durchziehen lassen.