

Überbackener Fetakäse auf dem Gemüsebett mit Erdnuss-Orangen-Sauce

Für den überbackenen Käse

Zutaten:

- 400 g Fetakäse (Schafs- mit Ziegenkäse)
- 4 große Möhren (ca. 500 g)
- 1 Sellerieknolle (ca. 500 g)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- Paniermehl
- Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Möhren einigermaßen fein stifteln, mit etwas Öl in der Pfanne anbraten
 - Danach Sellerie stifteln und ebenfalls in die Pfanne
 - Als letztes die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und auch kurz mit andünsten
 - Mit nicht zu viel Salz und Pfeffer abschmecken
 - Den Käse in halb fingerdicke Streifen schneiden
 - Petersilie grob hacken
 - Nun das gemischte Gemüse in die Backform, mit den Käsestreifen hübsch belegen
 - Den Käse mit Paniermehl bestreuen
 - Im Backofen bei 200°C backen (15 – 20 Minuten), bis es lecker braun wird
 - Vor dem Servieren in der Backform mit der Petersilie bestreuen
-

Für die Orangen-Erdnuss-Sauce

Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln
- ca. 100 ml Orangensaft
- 2 Esslöffel vegetarische Brühe als Pulver
- 4 Esslöffel Crunchy Erdnussbutter
- 20 geröstete Erdnüsse in der Schale
- 2 Esslöffel fein gewürfeltes Orangeat
- 4 große Orangen zum Filetieren
- Currypulver, mildes Paprika-Pulver
- Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und fein würfeln, mit Öl in der Pfanne glasig anbraten
- Mit etwas Orangensaft ablöschen
- Vegetarische Brühe, Erdnussbutter und Orangeat hinzufügen
- Einige Minuten leicht köcheln lassen
- In dieser Zeit die Orangen filetieren und in Drittel-Schnitzen zusetzen
- Erdnüsse von der Schale befreien und zusetzen
- Am Schluss mit Orangensaft die gewünschte Konsistenz herstellen
- und mit Curry- und Paprikapulver, sowie Salz und Pfeffer abschmecken