Rezept

geschmorter Zuckerhut

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
• 1 Stück Zuckerhut
• 150g Speck oder Schinkenspeck durchwachsen
• 1 Schalotte
• 1 Paprikaschote
• 100g Creme fraiche
• 1 EL Kräuterfrischkäse
• Muskat
• 1 EL Butter
• Salz und Pfeffer
• Petersilie

Etwas Butter im Tiegel zerlassen, die fein gehackte Schalotte zugeben und den dünn gewürfelten Speck zerlassen. Den Zuckerhut waschen und in Streifen schneiden, mit in die Pfanne geben und schmoren lassen. Die Paprikaschote ebenfalls waschen, fein würfeln und mit unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Wer mag kann hier gern je nach Vorliebe noch etwas an Kräutern unterrühren. Creme fraiche und etwas Kräuterfrischkäse dazu geben und gut durchziehen lassen. Erneut abschmecken und servieren. Dazu genügt schon eine Scheibe frisches Brot oder etwas Baguette.Gute Appetit!