

Yasoja-Capuns



«Mich ärgert es, wie respektlos mit unseren feinen Lebensmitteln umgegangen wird! Deshalb finde ich die sinnvolle Umverteilung von Lebensmitteln, wie es Tischlein deck dich macht, super.»

Martin Surbeck | Restaurant sein, Zürich | www.zuerichsein.ch

Yasoja-Capuns

(Für 2 Personen)

Zutaten

200 g Lauch (ganz fein geschnitten)
150 g Krautstiel (ganz fein geschnitten)
250 g Yasoja (in Würfel geschnitten)
100 g Salami (in feine Würfel geschnitten und in etwas Fettstoff gut geröstet)
80 g Quark
12 Krautstielblätter (in Salzwasser kurz blanchiert und im kalten Wasser abgeschreckt)
½ dl Bouillon
½ dl Milch (Milch und Bouillon zusammen aufkochen)
150 g Leedammer (gerieben)
wenig Butter
etwas Salz, Pfeffer, Sambal Oelek

Zubereitung

- Lauch und Krautstiel in etwas Fettstoff anschwitzen mit Salz, Pfeffer und wenig Sambal Oelek würzen, etwas abkühlen lassen und den gerösteten Salami Yasoja und Quark zugeben und gut vermischen
- Die Krautstielblätter trockentupfen und mit einem Esslöffel voll Füllung belegen und gut einpacken
- Die Päckli in eine ausgebutterte Gratinform legen und mit der kochend heissen Milch-Bouillon übergiessen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und für ca. **20–25 Min.** in den auf **160 Grad** vorgeheizten Ofen schieben

