

Talagani Käse mit Tomaten Chutney

Roter Traubenessig Agiorgitiko

Zutaten

1 Talagani Käse
300gr. Kirschtomaten
300ml Wasser
300ml Roter Traubenessig
250gr. Zucker
1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe
Rote Pfefferflocken

Sie können auch andere Käsesorten wie Halloumi verwenden.



Zubereitung

Καλή όρεξη!

- Kirschtomaten und Rosmarin waschen und trocknen.
- Kirschtomaten, Zucker, Rosmarin und Knoblauch in eine Bratpfanne geben.
- Roten Traubenessig und Wasser dazugeben und bei schwachem Feuer köcheln.
- Regelmässig umrühren bis der Zucker geschmolzen ist und ein Sirup entsteht.
- Pfanne vom Feuer nehmen und den Tomatensirup in ein Glas füllen.
- Knoblauch in der Pfanne lassen, Talagani dazugeben und auf beiden Seiten knusprig anbraten.
- Den gebackenen Talagani auf einen Teller legen und den Tomatensirup darüber geben.
- Mit einem Zweig Rosmarin und Paprikaflocken garnieren und heiss servieren.



Wisdom of Nature
biologische Produkte aus Trauben
Koutsí, 20500 Nemea, Griechenland
www.sofiatisfisis.gr
mail@sofiatisfisis.gr