



Monika Wenig

Kleine Gemüse-Kumpir mit Schafskäse und Joghurt-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffel:

2 mittelgroße, mehligkochende
Kartoffeln
2 TL Butter

Die Kartoffeln mit Schale bissfest kochen.

In der Mitte anschneiden und buttern. In Alufolie wickeln.

Für die Füllung:

¼ Rotkohl
½ Salatgurke
2 Tomaten
2 Frühlingszwiebeln
½ Knoblauchzehe
1 Schafskäse
3 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Kräuteressig
3 EL Olivenöl
¼ Bund Petersilie
2 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Tomaten halbieren, Fruchtfleisch der Tomate würfeln, salzen, abtropfen lassen und mit Pfeffer, einer Prise Zucker und Knoblauch marinieren.

Petersilie klein schneiden. Salatgurke grob raspeln, salzen, ausdrücken und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Petersilie marinieren.

Rotkohl in dünne Streifen schneiden, mit restlichem Zucker und Salz kneten, Kräuteressig, Balsamicoessig und Olivenöl dazu geben.

Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und in dünne Ringe schneiden. Schafskäse zerbröseln.

Alle Zutaten nach Geschmack auf die Kumpir geben.

Für den Dip:

200 g türkischer Joghurt, 10% Fett
2 Knoblauchzehen
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Joghurt mit Knoblauch verrühren und mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.

Für die Garnitur:

1 TL grobes Meersalz
1 TL getrocknete Chiliflocken
1 TL Schwarzkümmelsamen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gericht mit Salz, Chili, Kreuzkümmelsamen und Pfeffer vor dem Servieren würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.