

Catalonia vite

für 4 Personen

Menge Zutaten

30g	Butter
200g	Brotwürfel
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
800g	Catalonia
3	Knoblauchzehen
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Pfeffer
Etwas	Basilikum
150g	Schaf- oder Ziegenkäse
	Schwarze Oliven
	Petersilie

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen, bereit stellen.

Olivenöl und Salz in der Pfanne erhitzen,

den in daumenbreite Streifen geschnittenen Catalonia darin andünsten.

Mit zerdrückten Knoblauchzehen, Zitronensaft, Pfeffer und Basilikum würzen.

Den Käse über den Catalonia geben, den Topf abdecken und 3-5 Min gar dünsten.

Anrichten und mit den Brotwürfeln, Petersilie und Oliven garnieren.