

Für 4 Personen

Teigwarensalat «Edelweissli» auf Tomatencarpaccio mit Toggenburger Bio-Fetakäse

Gemüse und Salat-Sauce

- 1 Schalotte
- 40g Kapern
- 8 schwarze Oliven
- 8 grüne Oliven
- 2 getrocknete Tomaten
- 1 Sträusschen Basilikum
- ½dl Balsamico-Essig
- ½ dl Olivenöl extra vergine
- ½dl kaltgepresstes Rapsöl
- Salz, Muskat und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Schalotte fein hacken, die Oliven in gefällige Stücke schneiden. Die Tomaten und den Basilikum in feine Streifen schneiden und mit dem Essig und Öl vermengen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

«Edelweissli»

- 200g Bschüssig «Urschweizer Edelweissli»
- 2l Wasser
- Salz

Zubereitung

Die Teigwaren im Salzwasser 6 Minuten kochen und im Eisswasser sofort abkühlen. Die «Edelweissli» unter die Gemüse-Essig-Mischung mengen.

Tomatencarpaccio

- 2 Strauch-Tomaten-Pelati
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Tomaten waschen und dünne Rondellen schneiden. Auf den Teller legen und mit Salz und Pfeffer würzen

Toggenburger Bio-Fetakäse

- 100g Toggenburger Bio-Fetakäse
- abgeriebene Zitronenschale
- ½dl Olivenöl extra vergine

Zubereitung

Den Fetakäse in kleine Würfel schneiden und mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Olivenöl 24-Stunden marinieren.

Anrichten

- 4 Wachteleier
- 4 Spitzen vom Basilikum

Die Wachteleier 3 Minuten kochen. Im kalten Wasser abkühlen, schälen und halbieren. Den Edelweisslisalat in die Mitte des Tellers geben. Mit Basilikumspitzen ausgarnieren. Die Fetawürfeln gefällig auf den Tomaten verteilen und das ganze mit den Wachteleiern und Oliven ausgarnieren.