

Klaus Fendel vom Heinrich Pesch Hotel in Ludwigshafen empfiehlt.

## Ebly-GemüsePfanne mit Mariniertem Schafskäse (4 Personen)

### Für die marinierten Schafskäsewürfel:

200 g Schafskäsewürfel  
frischer Thymian  
frischer Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl

### Für die Ebly GemüsePfanne:

Olivenöl  
1 Zucchini grün  
1 Paprika rot  
je 1 gelbe und orange Möhre  
1 Kohlrabi  
100 g Broccoli-Röschen  
100 g Blumenkohl-Röschen  
1 Stängel Frühlingszwiebeln  
Gemüsebrühe  
  
400 g Ebly Weizen, vorgekocht

Zum Würzen: Salz, Pfeffer, etwas geriebener Ingwer, frischer Koriander, Salzgemüse aus eigener Herstellung (Rezept s.u.)

### Und so wird's gemacht:

Die Schafskäse-Würfel mit Knoblauch, frischem Thymian, Rosmarin und etwas Oliven Öl marinieren und beiseitestellen. Gemüse waschen, abtrocknen und kleinschneiden, nach Sorten getrennt beiseitestellen. Etwas Öl in den Wok oder die Pfanne geben und erhitzen, das Gemüse nach und nach zugeben. Mit etwas Gemüsebrühe auffüllen, mit Salzgemüse würzen. Sobald das Gemüse auf Biss gekocht ist, den vorgekochten Ebly Weizen zugeben und alles gut Mischen. Etwas Ingwer auf das Gericht reiben. Mit Frühlingszwiebel und Koriander bestreuen und gegebenenfalls vor dem Anrichten noch etwas nachwürzen. In Teller abfüllen und mit dem marinierten Schafskäse bestreut servieren.

\*\*\*

### Rezept für Salzgemüse:

Karotten, Sellerie, Petersilie, Lauch und Zwiebeln werden gewaschen, geschält und gewürfelt. Das Gemüse wird durch den Fleischwolf gedreht und mit Mischsalz (Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, etwas Knoblauch) gemischt. Auf 1 kg Gemüse kommt dabei 0,5 kg Mischsalz. Die Mischung in ein Glas mit Bügel- oder Schraubverschluss füllen. Das Salzgemüse ist ohne Kühlung bis zu einem halben Jahr haltbar und wurde zum Würzen genutzt, als es noch keine „gekörnte Brühe“ oder Maggy gab. Es ist frei von allen Zusatzstoffen.

**Gutes Gelingen beim Nachkochen und guten Appetit, wünscht Ihnen HPH-Chefkoch Klaus Fendel**