

Grillrezepte

Gegrillter Lauch Mit Sekt

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: BBQ, Alkohol, Gemüse, Geflügel,

6	Lauchstangen	1/4	Liter Hühnerbrühe, entfettet
2	Essl. Olivenöl	200 g	Fetakäse, zerbröckelt
150 g	Thymian, fein gehackt		Pfeffer
1/2	Liter Sekt		Salz

Lauchstangen putzen und gut waschen. In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen, Thymian darin einige Minuten braten.

Lauch dazugeben und mitgaren, bis er ganz leicht angebräunt ist.

Mit Brühe und Sekt übergießen und etwa 5 Minuten sautieren, bis der Lauch zart ist.

Aus der Pfanne nehmen und bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten übergrillen.

Inzwischen die Sauce um die Hälfte reduzieren.

Lauch längs teilen, mit der Sauce und dem Feta mischen, salzen, pfeffern, lauwarm servieren.