



Mediterrane Leckereien treffen auf Hausmannskost und Wein von Blanchet

Frische, saftige Feigen sind ein echtes Highlight der Mittelmeerküche. Unsere Weinempfehlung: Unser ausgewogener, kräftiger Rouge de France Trocken.

Zeitaufwand
ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

1	Zwiebel
800 g	kleine, neue Kartoffeln
2 EL	Öl
etwas	grobes Meersalz
etwas	Pfeffer
1/2 Bund	Schnittlauch und Petersilie
150 g	Gorgonzola
2 EL	Crème fraîche
4	reife Feigen
250 g	Roastbeef, in dünnen Scheiben

..und dazu Blanchet Rouge de France Trocken

Zubereitung

1

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Öl in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen. Kartoffeln darin mit Deckel ca. 15 Minuten braten. Dann offen weitere ca. 10 Minuten knusprig braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

2

Kräuter waschen, trocken schütteln. Petersilienblättchen abzupfen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken. Mit Crème fraîche und Kräutern verrühren. Gorgonzolacrème mit etwas Pfeffer abschmecken.

3

Feigen waschen, trocken tupfen und den Stiel abschneiden. Feigen in Spalten schneiden. Roastbeefscheiben halbieren. Kartoffeln, Feigen, Roastbeef und Gorgonzolacrème anrichten.