

# Pak Choi gefüllt und überbacken zu My Way Riesling

## Rezeptidee: Gutsküche Weingut August Eser

Aus dem Leben: Wenn der Ehemann zum Einkaufen loszieht und nicht das, was im Kühlschrank fehlt mitbringt, sondern ganz Anderes... Oft gelesen, aber nie selbst gemacht, habe ich mich mal an eine Kombi gewagt, die uns am Ende gefallen hat und zum Wiederholen einlädt.

Dazu als Wein haben wir einen Riesling My Way kombiniert, der mit seiner unkomplizierten Art sowohl die Garnele als auch den Ziegenkäse einfängt.

---

### Zutaten/ Einkaufsliste

Für 2 Personen - Vorspeise (kann auch zur Hauptspeise gewandelt werden)

2-4 Mini Pok Chois  
150g Garnelen (geht auch ohne)  
100g Ziegenfrischkäse (ergänzend kann man den Rest der Packung noch kalt dazu essen)  
2-4 kleine Cocktailtomaten  
6TL Sahne  
100g geriebener Gratinier Käse  
etwas frischer Basilikum  
Pfeffer/Salz  
Optional dazu Reis servieren

### Zubereitung

Den Pak Choi waschen, trocken tupfen und in eine passende Auflaufform legen. Die Garnelen zwischen die Blattrippen stecken. Ganz unten anfangen und dann die Lücken mit Frischkäse füllen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und in den Frischkäse drücken. Nun die Sahne mit Pfeffer und Salz mischen und über den Pak Choi verteilen. Den geriebenen Käse darüber streuen und in den Backofen ca. 20-25 Minuten überbacken. Der Pak Choi sollte bissfest bleiben und das Ganze eine schöne abgerundete Cremigkeit haben. Nach dem Backen geschnittene Basilikumblätter darüber geben.

### Unser/ Mein Lieblingswein zu diesem Gericht

Der My Way ist ein geradliniger und fruchtbetonter Riesling. Er ist unkompliziert und nicht aufdringlich, somit unterstreicht er dieses Gericht.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

*Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen*

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, [www.eser-wein.de](http://www.eser-wein.de)

