

# Mariniertes Gemüse mit Vega légère bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 kleine rote Paprikaschote, 200 gr Doppelrahm-Frischkäse, 150 gr Vega légère, 1 Prise Salz, 1 mittelgroße Chicorée, 2 Esslöffel Balsamico-Essig, 1 Esslöffel Öl, 1 Bund glatte Petersilie.

## Die Vorbereitungen:

Paprikaschote halbieren, putzen, waschen, abtropfen lassen. Eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Frischkäse mit der Hälfte Vega légère verrühren. Paprikawürfel unterrühren und die Creme mit Salz abschmecken. Die andere Paprikahälfte in feine Streifen schneiden. Vom Chicorée die äußeren, welken Blätter entfernen, waschen, abtropfen lassen und die Blätter trennen. Creme in die Mitte einer Platte geben, Chicoréeblätter und Paprikastreifen blütenförmig um die Creme anordnen.

## Die Zubereitung:

1 Eßl. Essig mit Öl und etwas Salz verrühren, über das Gemüse geben und 30 Min. ziehen lassen. Für die Sauce restliche Vega légère mit 1 Eßl. Essig und etwas Salz verrühren, kleckweise über dem Gemüse verteilen und mit Petersilie garnieren.