

## REZEPTE AUS BULGARIEN



### POMMES FRITES MIT SCHAFSKÄSE

#### Zutaten:

Ca. 400 g Kartoffeln

Sonnenblumenöl zum Braten

Schafskäse

Salz

#### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Die Kartoffelstreifen in heißem Sonnenblumenöl braten, bis sie knusprig und goldbraun sind. Salzen, heiß servieren und mit geriebenem Schafskäse obendrauf verfeinern.

In Bulgarien sind Pommes Frites mit Schafskäse eine beliebte Beilage, sie passen zu Fleisch und Fisch.



### **SCHOPSKA SALATA (ШОПСКА САЛАТА)**

Zutaten:

eine halbe Gurke

zwei Tomaten

eine rote Paprika

etwas Zwiebel

Petersilie

Rotweinessig

Sonnenblumenöl

Salz

Schafskäse

Schwarze Oliven

Die Gurke schälen und zusammen mit den Tomaten und der Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Etwas Zwiebel und Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit Rotweinessig, Sonnenblumenöl und Salz verfeinern und umrühren.

Den Salat in Portionen anrichten und mit geriebenem Schafskäse, einem Petersilienblatt und einer schwarzen Olive servieren.

In Bulgarien ist dieser Salat eine beliebte Vorspeise.