

Tomatenweizen auf Pak Choy



90 g Weizenkörner	über Nacht in
180 ml Wasser	einweichen lassen.
1 kleine Zwiebel	schälen und fei würfeln.
1 Knoblauchzehe	fein hacken. Zusammen mit der Zwiebel in
2 EL Olivenöl	andünsten.
200 g Tomaten	Mit dem eingeweichten Weizen samt Wasser ablöschen und auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis die Körner weich sind. in kleine Würfel schneiden und zu dem Weizen geben.
	Nochmals aufkochen lassen, evtl. noch etwas Wasser zugeben.
Salz, Pfeffer, Thymian	Mit abschmecken.
250 g Pak Choy	putzen, waschen und in lange dünne Streifen schneiden.
120 g Feldsalat	putzen, waschen und kranzförmig auf flache Teller verteilen. Die Pak Choy Streifen in die Mitte geben und den Tomatenweizen darauf anrichten.
30 g Schafskäse	Mit bestreut servieren.