Artikel vom 24.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:25 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/salat-mit-warmem-ziegenkaese

Salat mit warmem Ziegenkäse



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 2 Personen):

1 Eichblattsalat,

100 g Feldsalat,

2 Ziegen-Camembert,

1 Möhre,

6 Cocktailtomaten,

½ Salatgurken,

1 rote Paprika,

2 EL flüssiger Honig,

2 EL Kürbiskernöl,

Salz,

Pfeffer,

Saft von 1 Zitrone,

Thymian,

Körnermischung,

Crema di Balsamico.

Zubereitung:

Die Käse auf einem Backpapier auf mittlerer Schiene in den nichtvorgeheizten Ofen legen und bei 200 C° Ober-/Unterhitze für gut 15 Minuten backen. Die Salate gründlich waschen und auseinanderpflücken, die Möhre mit einer Reibe fein raspeln. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren, die gewaschene Salatgurke in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, halbieren und in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Salatblätter auf einem tiefen Teller drapieren. Das Gemüse über den Salatblättern verteilen. Währenddessen die Körnermischung (mit zum Beispiel Kürbis- und Sonnenblumenkernen sowie Hanfsamen) mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl in eine Pfanne geben, salzen und kräftig rösten. Aus dem Zitronensaft, 1 EL Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und über den Salat geben. Die Käse aus dem Ofen holen und direkt in die Mitte des Salats setzen. Crema die Balsamico über die Salatblätter geben. Den Honig über die Käse und den Salat fließen lassen. Zum Abschluss die gerösteten Körner zusammen mit dem Thymian über den Salat und die Käse streuen.

Leonie Jaxy