

REZEPT FÜR KARAMELLISierter ZIEGENKÄSE MIT SALAT



KARAMELLISierter ZIEGENKÄSE MIT SALAT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Portionen | 25 Min.

Zutaten

- 1 kleine Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl
- 12 Ziegenfrischkäsetaler (à ca. 25 g)
- 4 Stiele Thymian
- 4 Stiele Rosmarin
- 60 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 kleiner Kopfsalat
- 1 Mini-Römersalat
- 2 EL Balsamessig
- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 EL essbare Blüten (Borretsch, Calendula, Salbei)
- 1 TL Fleur de Sel
- etwas schwarzer Pfeffer
- 6 Scheiben Roggenknäckebrötchen



3419

ZUBEREITUNG

332

Kcal

Portion

9

Gramm

Eiweiß

15

Gramm

Kohlenhydrate

25

Gramm

Fett

1. Backofengrill auf höchster Temperatur vorheizen. Knoblauch schälen und halbieren. Eine Auflaufform (28 cm ø) mit einer Hälfte ausreiben und mit 1 EL Öl einpinseln. Ziegenfrischkäsetaler nebeneinander hineinsetzen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und hacken. Knoblauch hacken, die Hälfte mit Kräutern und 50 g Braunem Zucker im Mörser fein zerreiben. Frischkäsetaler damit bestreuen.

2. Salate putzen, zerzupfen, waschen und abtropfen lassen oder trocken schleudern. Übrigen Knoblauch mit Balsamessig, Senf, übrigem Braunen Zucker und restlichem Öl zu einem Dressing verquirlen, mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen. Salate damit mischen.

3. Auflaufform auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und Ziegenkäse ca. 2 Minuten grillen, bis der Zucker karamellisiert ist. Gegrillte Frischkäsetaler auf halbierte Knäckebrötchen setzen. Salat dazu anrichten und mit Blüten garnieren. Mit schwarzem Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen.

Tipp:

Beim Karamellisieren am besten neben dem Ofen stehen bleiben und darauf achten, dass die Oberfläche der Käsetaler nicht zu dunkel wird.