

Rot-Grünsalat mit Honig-Ziegenkäsetaler

1/3 Honig-Ziegenkäsetaler

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig



Zutaten

.....	
Ziegenkäse (12 Taler ausstechen)	
.....	
6 TL	Honig
.....	
4	
SCHEIBEN	Schwarzbrot
.....	

Zubereitung

1. Backrohr auf ca. 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Aus den Brotscheiben 12 Taler ausstechen, etwas größer als die Ziegenkäsetaler.
Die Brotreste aufheben.
3. Ziegenkäse auf die Brottaler setzen.
4. Pro Taler einen halben Teelöffel Honig in die Mitte klecksen.
5. Mit Pfeffer bestreuen.
6. Im Ofen 10 Minuten backen.
7. Die übrig gebliebenen Brotreste in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig anrösten – das ergibt die Brotcroutons.

Rot-Grünsalat mit Honig-Ziegenkäsetaler

2/3 Dressing

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig



Zutaten

3	Erdbeeren
1 TL	Senf
1 TL	Honig
3 EL	Balsamicoessig
6 EL	Öl (nach Wahl, gerne auch Nussöl)
1 PRISE	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und pürieren.
2. Fruchtpüree mit den restlichen Zutaten gut vermischen (am besten in einem Shaker oder Einmachglas: gut verschließen und kräftig schütteln).
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rot-Grünsalat mit Honig-Ziegenkäsetaler

3/3 Salat

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	Erdbeeren
150 G	Cocktailtomaten
1	Zucchini
HALBER KOPF	Grüner Salat
100 G	Ruccola und Vogelsalat

Zubereitung

1. Obst und Gemüse waschen.
2. Erdbeeren und Tomaten vierteln.
3. Zucchini mit dem Schäler in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten.
4. Salat auf Tellern anrichten, Erdbeeren und Tomaten dazugeben.
5. Zucchinistreifen darüber verteilen.
6. Die warmen Ziegenkäsetaler aus dem Ofen nehmen und je 3 Stück pro Teller anrichten.
7. Dressing darüber geben oder daneben anrichten.
8. Mit den Brotcroutons bestreuen.
9. Zeit nehmen und genießen.