



Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett

(4 Portionen)

Zutaten:

Salat:

1 kleiner Kopfsalat
4 Tomaten
½ kleine Salatgurke
1 reife Avocado

Dressing:

2 Schalotten
1 Zweig Thymian
5 EL Honig, z. B. BIHOPHAR Wabenecht Sommerblüten-Honig
5 EL weißer Balsamico-Essig
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Honig-Ziegenkäse:

4 kleine Zweige Thymian
4 Scheiben Ziegenkäse-Rolle (je etwa 80 g)
4 TL Honig, z. B. BIHOPHAR Wald-Honig

Dressing: Schalotten abziehen, fein würfeln. Thymian abspülen, trockentupfen, Blätter abstreifen und fein hacken. Honig, Essig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebelwürfel und Thymian unterrühren.

Den Salat mit dem Dressing beträufeln und übriges Dressing eventuell dazu servieren.

Zubereitung:

Vom Kopfsalat die welken Blätter entfernen, die anderen vorsichtig vom Strunk lösen, die Salatblätter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Tomaten waschen, abtropfen lassen, halbieren, Stängelansätze und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Gurke waschen, streifenweise schälen, die Enden abschneiden, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Avocado schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Das Gemüse dekorativ auf 4 Tellern anrichten.

Honig-Ziegenkäse: Heizen Sie den Backofen vor und belegen Sie das Backblech mit Backpapier. Die Thymianzweige abspülen und trockentupfen. Ziegenkäsescheiben auf das vorbereitete Backblech legen. Jede Scheibe Ziegenkäse mit je 1 Teelöffel Honig bestreichen, mit einem Thymianzweig belegen und im Backofen backen, bis der Käse zu zerlaufen beginnt.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 200 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 4–5 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 3 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Die Käsescheiben auf dem Salat anrichten und sofort servieren.

TIPP: Dazu schmeckt Ciabatta, Focaccia (ital. Fladenbrot) oder Baguette.

