



Zutaten

Menge

50 g	Pinienkerne
200 g	Erdbeeren
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	Honig
1 TL	Dijon-Senf
1 TL	Balsamico-Essig
4 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	Ziegenkäse-Rolle
2	Rosmarin-Zweige
8 Scheiben	Ciabatta
2 EL	Butter
2 Handvoll	Pflücksalat

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚

Je Portion: 2376 kJ, 567 kcal, 37 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 39 g Fett, 49 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 🍴

Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Step 1:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten bis sie schön braun sind.

Step 3:

Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Step 4:

Für das Dressing verrührst du einen Esslöffel Honig mit Senf, drei Esslöffeln Olivenöl und Balsamico-Essig und schmeckst alles mit Salz und Pfeffer ab.

Step 5:

Den Ziegenkäse schneidest du in acht gleichmäßige Scheiben. Einen Esslöffel Olivenöl in eine Auflaufform geben und die Ziegenkäse-Scheiben hineinlegen. Die Nadeln vom Rosmarin zupfen. Einen Esslöffel Honig sowie die Rosmarinnadeln auf dem Ziegenkäse verteilen und die Stücke leicht salzen und pfeffern.

Step 6:

Den Ziegenkäse im Backofen fünf bis sieben Minuten lang knusprig braun gratinieren. Dabei darauf achten, dass der Käse nicht zu stark zerläuft.

Step 7:

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brotscheiben dann von beiden Seiten kross anbraten.

Step 8:

Zum Anrichten den Pflücksalat vorsichtig mit Erdbeeren und Frühlingszwiebeln mischen und auf vier Tellern verteilen. Das Dressing aufträufeln und je zwei Ziegenkäse-Stücke auflegen. Die gerösteten Pinienkerne auf dem Salat verteilen und am besten sofort servieren.