

Grillrezepte

Gegrillter Ziegenkäse Mit Dijon Soße

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Vorspeise, Backofen, Vegetarisch, Gemüse,

DIJONSAUCE

2 Essl. Petersilie, fein gehackt	- Menge
2 Essl. Zitronensaft	1 Teel. Brauner Zucker
3 Essl. Olivenöl	- evt. auch 2 TL; je nach
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	- Senfsorte
1 Teel. Dijon-Senf	Pfeffer & Salz
- bis doppelte	

DER REST

2 Essl. Olivenöl	6 Gefüllte Oliven
5 Frühlingszwiebeln	4 Getrocknete Tomaten, feine
150 g Ziegenkäse	- Streifen
- Chevre de Bellay	

1. Den Backofengrill anstellen. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Eine kleine ofenfeste Form mit 1 Esslöffel Olivenöl bestreichen. Das dunkle Grün der Frühlingszwiebeln abschneiden. Frühlingszwiebeln längs halbieren, nebeneinander auf das Blech legen, mit etwas Olivenöl beträufeln.

3. Die Frühlingszwiebeln unter dem heißen Grill insgesamt etwa 3 - 4 Minuten grillen, dabei einmal umdrehen. Frühlingszwiebeln portionsweise anrichten, mit der Dijon-Sauce bestreichen.

4. Käse in die ofenfeste Form legen, etwa 2 Minuten grillen, bis der Käse an den Rändern zu schmelzen beginnt und Farbe bekommt.

Den Käse, garniert mit Oliven und Tomatenstreifen, auf einem Teller mit den Frühlingszwiebeln servieren.