

Salat Rezepte

Ziegenkäse Auf Blattsalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kalt, Vorspeise, Ziegenkäse

2	kleine Ziegen-Frischkäse je ca.				- gebleichter Löwenzahn
	- 80g				Portulak
50 ml	Olivenöl; Menge anpassen	2	Essl.	Aceto balsamico bianco	
1/4	geh. TL Gemischter Pfeffer	2	Essl.	Gemüsebouillon	
2	kleine Lorbeerblätter	1/4		geh. TL Meersalz	
100 g	Gemischter Blattsalat; z.B.			Gemischter Pfeffer	

Käse quer halbieren, in eine ofenfeste Form legen, Öl und Gewürze darauf verteilen, zugedeckt ca. 1 Tag im Kühlschrank marinieren.

Kurz vor dem Servieren Käse mit der Marinade in der Mitte des auf 100 Grad Vorgeheizten Ofens ca. fünf Minuten warm werden lassen.

Salat auf Teller verteilen. Aceto und Bouillon mit dem warmen Öl des eingelegten Käses verrühren, Sauce würzen, über den Salat träufeln. Käse darauf anrichten.

