

# Zucchini-Kuchen, Ziegenfrischkäse, Tomaten-Guss, Salat

Für zwei Personen

**Für den Zucchini-Kuchen:**

3 kleine Zucchini	4 Scheiben Kochschinken	200 g weicher Ziegenfrischkäse
4 EL Olivenöl	1 TL Piment	7 Halme Schnittlauch
2 Zweige Kerbel	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Tomatenguss:**

4 Tomaten	5 Blätter Basilikum	150 ml Olivenöl
Cayennepfeffer	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Salat:**

200 g Rucola	200g Lollo-bianco	6 Kirschtomaten
4 Walnüsse	1 Zwiebel	1 TL Dijonsenf
2 EL Rapsöl	4 EL Honig	Pflanzen-Honig-Essig
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Zucchini waschen und abtrocknen. Die Enden abschneiden und Zucchini in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erwärmen und die Zucchini darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken. Das Olivenöl untermengen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Bacon in eine Pfanne ohne Fett goldgelb anbraten.

Eine Scheibe Zucchini mit einer Scheibe Bacon belegen und anschließend den Ziegenkäse darauf geben. Den Vorgang wiederholen und mit einer Scheibe Zucchini enden.

- 6 - Die Tomaten klein schneiden in einen Topf geben. Das Basilikum ebenfalls schneiden und dazugeben. Mit Salz Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Etwas kochen lassen und anschließend das Olivenöl dazu geben. Den Tomatenguss pürieren.

Den Rucola und den Lollo bianco waschen und trocknen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Tomaten halbieren. Die Walnüsse zerkleinern und alles miteinander vermengen. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Den Zucchini-Kuchen mit Ziegenkäse, Tomatenguss und Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Muriel Liegeois am 29. September 2015