

Honig-Ziegenkäse mit Salat, Himbeer-Dressing, Ciabatta

Für zwei Personen

Für den Salat:

½ Radicchio	150 g Babysalatmix	1 reife Avocado
100 g Himbeeren	4 Zweige Dill	4 Zweige Minze
4 Zweige Zitronenmelisse		

Für das Himbeer-Dressing:

50 g Himbeeren	4 EL heller Balsamicoessig	½ TL mittelscharfer Senf
1 TL flüssiger Honig	3 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

2 Ziegenweichkäsetaler à 125 g	1 EL flüssiger Honig	1-2 EL Pinienkerne
--------------------------------	----------------------	--------------------

Für das Brot:

½ Ciabatta	1 Knoblauchzehe	1 Prise geräuch. Paprikapulver
Olivenöl		

Für den Salat:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Radicchio in Streifen schneiden. Dill, Minze und Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Himbeeren verlesen, evtl. waschen.

Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in Scheiben schneiden.

Für das Himbeer-Dressing:

Himbeeren verlesen, evtl. waschen und mit einer Gabel zerdrücken.

Zerdrückte Himbeeren mit 2 EL Wasser, Essig, Senf, Honig und Salz und Pfeffer verrühren. Schließlich Öl darunter schlagen.

Für den Ziegenkäse:

Käse auf ein Backblech setzen. Pinienkerne und Honig verrühren und auf dem Käse verteilen. Unter dem heißen Backofengrill 23 Minuten überbacken.

Für das Brot:

Brot in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen, halbieren und das Brot damit einreiben.

Mit Paprikapulver bestreuen.

Nicklas Hutterer am 19. Juli 2022