

Gratinierte Ziegenkäsetaler auf Feldsalat

Zutaten (für 2 Personen):

- 100 g Feldsalat
- 300 g Cocktailtomaten
- 1 kleiner Apfel
- 10 g gehobelte Haselnüsse
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Reissirup
- 2 EL Weißwein-Essig
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 2 Taler (je 40 g) Ziegenfrischkäse

Backofengrill vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Feldsalat verlesen und gründlich waschen, dabei die Wurzelansätze entfernen, anschließend trocken schleudern. Tomaten waschen und halbieren. Den Apfel waschen und vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Vinaigrette die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Senf, Reissirup, Essig, Salz und Pfeffer mischen und das Öl unterschlagen.

Die Käsetaler auf das Blech setzen und unter dem Backofengrill etwa 4 Minuten gratinieren. Feldsalat, Tomaten und Apfelscheiben mit der Vinaigrette mischen und auf Teller verteilen. Die Käsetaler darauf anrichten und mit Nüssen bestreuen.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 29.01.2024

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen