



Feldsalat mit mariniertem Ziegenkäse

Zutaten für 4 Pers. **Zubereitungszeit** ca. 60 Min.

200 g Feldsalat

Feldsalat verlesen, putzen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen.

1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
Salz und Pfeffer
1 TL Zucker
3 EL Essig
4 EL Öl
3 Tomaten
50 g Sonnenblumenkerne
2 EL Honig

Für die Vinaigrette Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch pressen.

Aus Salz, Pfeffer, Zucker,

Essig und

Öl eine Marinade aufschlagen. Knoblauch untermischen.

Tomaten putzen, waschen und in Spalten schneiden.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

ca. 200 g
Ziegenkäse
1 TL Thymian

Den Honig in einer Pfanne erwärmen. Die Schalotte darin einrühren, die Hitze kurz erhöhen (maximal 1 Minute) und leicht karamellisieren lassen.

Den Ziegenkäse in 4 etwa 2-3 cm dicke Scheiben schneiden in eine feuerfeste Form legen und darüber die Honig-Schalotten geben.

Mit Thymian bestreuen und die Käsescheiben im Backofen bei 150° überbacken, bis sie leicht bräunlich werden.

Den Feldsalat mit Tomaten und Käsescheiben dekorativ anrichten. Vinaigrette darüber träufeln, Sonnenblumenkerne überstreuen und sofort servieren.