

Wintersalat mit überbackenem Ziegenkäse

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Salat

0.5 Endivie
1 Kopf Radicchio, mittelgross
100 g Nüsslisalat
150 g Bratspecktranchen
4 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Balsamicoessig
2 Esslöffel Gemüsebouillon
1 Teelöffel Dijonsenf, gehäuft
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenkäse

40 g Kürbiskerne
0.5 Bund Thymian
4 Esslöffel Honig, flüssig
4 Scheiben Ziegenkäse, (Rolle), z.B. Crottin de Chavignol

Für mehr oder weniger Gäste

Für 2 Personen: Zutaten halbieren.
Für mehr Gäste: Die Zutaten der Gästezahl entsprechend vervielfachen.

Info

Pro Portion
18 g Eiweiss
39 g Fett
15 g Kohlenhydrate
494 kKalorien
2068 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Den Salat rüsten, waschen und trocken schleudern. Die Endivienblätter in mundgerechte Stücke zupfen, den Radicchio in feine Streifen schneiden. Alle Salate in eine Schüssel geben.

2 Die Bratspecktranchen in Streifen schneiden.

3 in einer beschichteten Bratpfanne 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen und den Speck darin bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Das Bratfett mit dem restlichen Öl, dem Balsamicoessig, der Bouillon und dem Senf verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. in eine kleine Schüssel geben.

5 Die Bratpfanne mit Küchenpapier auswischen und leer erhitzen. Die Kürbiskerne darin ohne Fettzugabe leicht rösten.

6 Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. mit dem Honig mischen.

7 Die Käsescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. mit dem Thymian-Honig beträufeln und mit den Kürbiskernen bestreuen.

8 Die Käsescheiben im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte 10–12 Minuten backen.

9 Inzwischen die Sauce über den Salat geben und diesen mischen. in tiefen Tellern anrichten und den gebratenen Speck darüber verteilen. mit einem Metallspachtel sorgfältig je 1 heisse Käsescheibe auf den Salat setzen und sofort servieren.