



BUNTE BLATTSALATE MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE

Serviervorschlag | Bild Freepik

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Zutaten:

1 Bund Rucola
1 kleiner Radicchio
1 Handvoll Feldsalat
1 kleine Handvoll Portulak
1 kleine Handvoll junger Blattspinat
1 kleiner Kopfsalat
Ziegenkäserolle (für 6 Scheiben)
Olivenöl
weißer Balsamico-Essig
1 TL Senf
½ TL Honig
Salz und Pfeffer
2-3 EL Blütenmix
Butter für die Pfanne

Zubereitung:

- 1) Alle Salate putzen, waschen, trockenschleudern und locker in einer Schüssel vermischen.
- 2) Für die Salatsoße Olivenöl, Essig, Senf und Honig zu einer homogenen Marinade verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 3) Den gemischten Blattsalat auf den Tellern verteilen.
- 4) Butter in der Pfanne erhitzen. Sechs gut fingerbreite Scheiben von der Ziegenkäserolle abschneiden und von jeder Seite anbraten, bis sie hellbraun sind.
- 5) Jeweils etwas Salatsoße über den Salaten verteilen, den heißen Ziegenkäse darauf legen und das Ganze mit Blütenmix bestreuen. Sofort servieren.

Reichen Sie verschiedene Brotsorten dazu, zum Beispiel Baguette, Dinkelbrötchen oder knuspriges Bauernbrot.