Rezept

Gegrillter Ziegenkäse

Ein Rezept von Gegrillter Ziegenkäse, am 28.04.2024

Zutaten

150 g	Feldsalat
4 EL	Olivenöl
	Salz
4	kleine runde Ziegenkäsetaler
1/2 TL	Chiliflocken
1	kleine rote Zwiebel
2 EL	Zitronensaft
	Pfeffer
2 EL	Hagebuttenmark

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Für das Dressing das Öl mit Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Ziegenkäsetaler mit Hagebuttenmark bestreichen und in eine kleine Auflaufform setzen. Den Käse unter den Backofengrill schieben und so lange grillen, bis er geschmolzen und leicht gebräunt ist.

3. Salat und Zwiebelwürfel auf Teller verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Den Grillkäse darauf anrichten und mit Chiliflocken bestreuen.