Rezept

Ziegenkäse-Bonbons auf würzigem Salat

Ein Rezept von Ziegenkäse-Bonbons auf würzigem Salat, am 12.10.2024

Zutaten

1 Blatt	Strudel-, Filo- oder Yufkateig (ca. 30 x 30 cm; aus dem Kühlregal)
	Pfeffer
80 g	Ziegenfrischkäse
1 TL	flüssiger Honig
	4-6 reife Erdbeeren
1 EL	Weißweinessig
	brauner Zucker
	Pfeffer
4 Zweige	Zitronenthymian (ersatzweise Thymian)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
	3-4 EL Butter
80 g	junge würzige Salatblätter (z. B. von Spinat, Roter Bete, Mangold oder Wildkräuter)
	1/2 kleine Vanilleschote
	1/2 TL Dijon-Senf
	Salz
	2-3 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Bonbons die Teigpackung aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Min. stehen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Thymian waschen und trocken schütteln. 1-2 Zweige beiseitelegen. Von den übrigen Zweigen die Blättchen abzupfen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat unter den Ziegenkäse mengen.

2. Salatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und in Scheibchen schneiden. Salatblätter mit den Erdbeeren auf zwei Tellern anrichten.

3. Für die Bonbons die Butter zerlassen. Das Teigblatt vorsichtig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit zwei Dritteln der Butter bestreichen und in 4 gleich große Quadrate schneiden. Je 2 Teigquadrate aufeinander legen. Ziegenkäse am unteren Ende der Quadrate verteilen, dabei links und rechts einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Käse mit Honig beträufeln. Die Teigquadrate aufrollen und die Enden wie für Bonbons zusammendrücken. Bonbons auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlicher zerlassener Butter bestreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.

4. Für die Vinaigrette die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark auskratzen. Essig mit Senf, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, dann Öl und Vanillemark unterrühren. Die Vinaigrette über die Salate träufeln. Bonbons aus dem Ofen nehmen, mit Thymian garnieren, auf die Salate setzen und servieren.