Rezept

Ziegenkäse mit Polentakruste

Ein Rezept von Ziegenkäse mit Polentakruste, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Salatmischung (Kühlregal)
1 1/2 EL	Polenta (Maisgrieß)
3 EL	Olivenöl
1/2 TL	scharfer Senf
	Pfeffer
8	gelbe und rote Kirschtomaten
4	kleine runde Ziegenfrischkäse (à 0 g)
2 EL	Balsamico bianco
	Salz
1-2 TL	flüssiger Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Salatmischung waschen, gründlich trocken schütteln und auf zwei Tellern anrichten. Die Tomaten waschen, halbieren und dazulegen.

2. Die Polenta auf einen Teller geben und die Ziegenkäse darin wenden. 1 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Ziegenkäse darin auf jeder Seite in 1-2 Min. goldbraun braten.

3. Inzwischen den Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und restlichem Olivenöl verrühren und über den Salat träufeln. Den Käse darauflegen und mit dem Honig beträufeln. Sofort servieren.