

Rezept

Blattsalate mit gebackenem Ziegenkäse

Ein Rezept von Blattsalate mit gebackenem Ziegenkäse, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Salatblätter und Kräuterblättchen gemischt (z. B. Burgunder oder Kopfsalat, Rucola, Portulak, Zitronenmelisse, zarter Löwenzahn und Kerbel)	2 Handvoll Himbeeren (falls Saison ist)
Pfeffer	2 EL Himbeeressig (ersatzweise Rotweinessig)
2 EL Haselnussöl (am besten eines aus gerösteten Nüssen, ersatzweise auch Walnussöl oder mehr Olivenöl)	Salz
	1 TL Honig
	2 1/2 EL Olivenöl
	4 kleine, runde Ziegenweichkäse oder 8 kleine, runde Ziegenfrischkäse (Crottin oder Picandou, etwa 200 g)

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Salatblätter und Kräuterblättchen waschen und trockenschleudern. Salatblätter in kleinere Stücke zupfen oder schneiden. Wer sie bekommen hat: Die Himbeeren nur verlesen, möglichst nicht waschen. Den Backofengrill vorheizen.
2. Den Essig mit Salz, Pfeffer und dem Honig verrühren. Das Haselnussöl und 2 EL Olivenöl mit einer Gabel kräftig unterschlagen, bis die Sauce cremig ist.
3. Die Ziegenkäse nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen und mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Mit gut 10 cm Abstand unter die Grillschlangen in den Ofen schieben und etwa 4 Minuten grillen, bis sie goldbraun sind.
4. Derweil Salatmischung und Himbeeren mit der Sauce mischen und auf Teller verteilen. Jeweils 1 Crottin oder 2 Picandou daraufsetzen. Und jetzt: Bon appétit!