

## Rezept

# Feldsalat mit warmem Ziegenkäse

Ein Rezept von Feldsalat mit warmem Ziegenkäse, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Feldsalat	<b>150 g</b> Cocktailtomaten
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>2 EL</b> Pinienkerne (nach Belieben)
<b>1</b> Baguettebrötchen	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>150 g</b> Ziegenkäserolle	<b>2 EL</b> Himbeerkonfitüre
<b>2 EL</b> Apfelessig	<b>1 TL</b> scharfer Senf
<b>3 EL</b> Öl	Salz
Pfeffer	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Vom Salat die Wurzeln abschneiden, die Blätter waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden. Pinienkerne nach Belieben in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellbraun anrösten, dann sofort herausnehmen.
2. Das Brötchen quer in 8 Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Brotscheiben darauflegen und im Backofen (Mitte) ca. 4 Min. rösten. Den Knoblauch schälen, halbieren und die Brotscheiben damit abreiben. Den Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden, auf die Brotscheiben legen und diese im heißen Backofen 5-7 Min. erwärmen.
3. Konfitüre, Essig und Senf verrühren, das Öl unterschlagen und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Feldsalat, Tomaten und Zwiebel auf zwei Teller verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Die Pinienkerne darüberstreuen und die noch warmen Ziegenkäsebröte neben dem Salat anrichten.