

Rezept

Gratinierte Ziegenkäsetaler auf Feldsalat

Ein Rezept von Gratinierte Ziegenkäsetaler auf Feldsalat, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Feldsalat	300 g Cocktailtomaten
1 kleine Zwiebel	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Apfeldicksaft	2 EL Weißweinessig
Salz	Pfeffer
2 EL Rapsöl	1 kleiner Apfel
10 g gehobelte Haselnüsse	2 Ziegenfrischkäsetaler (à 40 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 256 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat gründlich, gegebenenfalls mehrmals, waschen, putzen und trockenschütteln. Die Tomaten waschen und halbieren oder vierteln.
2. Den Backofengrill vorheizen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Senf, Apfeldicksaft, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unterrühren.
3. Den Apfel waschen, vierteln und das Kernhaus entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, mit der Marinade mischen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, herausnehmen.
4. Frischkäsetaler auf ein Stück Backpapier setzen und unter dem heißen Grill des Backofens ca. 4 Min. gratinieren.
5. Salat, Cocktailtomaten und Apfelmarinade mischen und auf Tellern anrichten. Die Käsetaler darauf verteilen. Mit Nüssen bestreuen.