

## Rezept

# Gratinierter Ziegenkäse mit jungem Blattsalat

Ein Rezept von Gratinierter Ziegenkäse mit jungem Blattsalat, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Blattsalat	<b>2</b> Thymianzweige
<b>1</b> Baguette	<b>400 g</b> junger Ziegenkäse am Stück
<b>1 EL</b> flüssiger Honig	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>12</b> Cocktailtomaten
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>4 EL</b> Aceto balsamico
<b>4 EL</b> Nussöl	<b>1 EL</b> dunkle Sojasauce
Salz	schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf Oberhitze 200° vorheizen. Den Blattsalat putzen, gründlich waschen und trockenschleudern. Den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.
2. Das Baguette in 16 gleich große Scheiben aufschneiden und auf ein Backblech legen. Den Ziegenkäse ebenfalls in 16 Scheiben schneiden und auf den Baguettescheiben verteilen.
3. Den Honig über den Ziegenkäse tropfenweise verteilen und dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Thymianblättchen bestreuen. Die Baguettescheiben auf der obersten Einschubleiste im Backofen für 3 Min. übergrillen.
4. Inzwischen die Cocktailtomaten waschen, halbieren und vom Stielansatz befreien. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
5. Aus Aceto balsamico, Nussöl und Sojasauce eine Vinaigrette herstellen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Blattsalat mit der Vinaigrette anmachen und in der Tellermitte anrichten. Die Tomatenhälften dazugeben. Die überbackenen Ziegenkäse-Baguettescheiben dazulegen und mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.