

Rezept

Kaki-Frisée-Salat mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Kaki-Frisée-Salat mit Ziegenkäse, am 18.12.2025

Zutaten

6	kleine Ziegen-Frischkäsetaler (je 25 g)	4 EL	Pinienkerne
4	Kaki- oder Sharon- Früchte	1 Kopf	Friséesalat
3 EL	Apfelessig	2-3 EL	Apfeldicksaft (Reformhaus; ersatzweise flüssiger heller Honig oder Agavendicksaft) schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz	2 EL	Brühe evtl. Gratinform
3 EL	Öl		
2	Baguettebrötchen (je ca. 60 g)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 725 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 225° (Umluft 210°) vorheizen. Die Frischkäsetaler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine Gratinform legen. In den aufgeheizten Ofen (Mitte) stellen und etwa 5 Min. erwärmen.
- Inzwischen die Pinienkerne in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten. Beiseitestellen.
- Die Früchte waschen, abtrocknen und vom Stiel- und Blattansatz befreien, dann in Scheiben schneiden, nach Belieben die Scheiben halbieren oder vierteln. Den Friséesalat waschen, putzen und gut trocken schleudern, mundgerecht zerzupfen.
- Den Apfelessig mit 1 EL Apfeldicksaft, Salz und Pfeffer verrühren, das Öl mit einem Schneebesen gründlich darunterschlagen. Brühe einrühren und das Dressing abschmecken.
- Pinienkerne, Früchte und Salat in dem Dressing wenden. Auf Teller verteilen, jeweils 3 Käsetaler dazugeben und den restlichen Apfeldicksaft über die Talerträufeln. Die Baguettebrötchen dazu genießen.