

Rezept

Kaki-Frisée-Salat mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Kaki-Frisée-Salat mit Ziegenkäse, am 28.04.2025

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)
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL Öl	2 EL Brühe
2 Baguettebrötchen (je ca. 60 g)	evtl. Gratinform

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. 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.
2. Inzwischen die Pinienkerne in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten. Beiseitestellen.
3. Die Früchte waschen, atrocknen 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.
4. Den Apfelessig mit 1 EL Apfeldicksaft, Salz und Pfeffer verrühren, das Öl mit einem Schneebesen gründlich darunterschlagen. Brühe einrühren und das Dressing abschmecken.
5. Pinienkerne, Früchte und Salat in dem Dressing wenden. Auf Teller verteilen, jeweils 3 Käsetaler dazugeben und den restlichen Apfeldicksaft über die Taler träufeln. Die Baguettebrötchen dazu genießen.