

Rezept

# Rucola-Erdbeer-Salat mit Ofenkäse

Ein Rezept von Rucola-Erdbeer-Salat mit Ofenkäse, am 09.06.2026

## Zutaten

|                             |                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>50 g</b> Rucola          | <b>150 g</b> Erdbeeren                                             |
| <b>1 EL</b> Aceto balsamico | 1/2 TL Quitten- oder Johannisbeergelee                             |
| 1/2 TL mittelscharfer Senf  | Salz, schwarzer Pfeffer                                            |
| <b>2 EL</b> Olivenöl        | <b>2</b> kleine runde Ziegenkäse (Crottin oder Picandou, ca. 80 g) |
| <b>2 TL</b> Olivenöl        |                                                                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Von der Rucola welke Blätter aussortieren, von den übrigen Blättern die dicken Stiele abknipsen. Rucola gründlich waschen und trocken schwenken. Größere Blätter eventuell etwas kleiner zupfen. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, die Kelchblätter herausschneiden. Erdbeeren in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Für das Dressing den Balsamicoessig mit dem Gelee, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.
3. Den Backofengrill anheizen. Die Käse nebeneinander in eine ofenfeste Form legen und mit dem Öl einpinseln. Die Käse mit ca. 10 cm Abstand unter den heißen Grillschlangen in den Ofen schieben und ca. 4 Min. grillen, bis sie goldbraun werden.
4. Inzwischen Rucola und Erdbeeren mit dem Dressing mischen und abschmecken. Auf zwei Teller verteilen und mit dem Ziegenkäse gleich servieren.