

Rezept

Salat mit überbackenem Ziegenkäse

Ein Rezept von Salat mit überbackenem Ziegenkäse, am 28.06.2026

Zutaten

400 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
1 TL Honig	2 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	2 EL Schnittlauchröllchen
4 dünne Scheiben Baguette	4 Scheiben junger Ziegenkäse (z. B. Ziegenrolle à ca. 70 g)
200 g gemischter Blattsalat (Mesclun)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Tomaten waschen und abtrocknen. Für die Vinaigrette 8 Tomaten in kleine Stücke schneiden und in ein feines Sieb geben. Mit einem Löffel so viel Saft und Fruchtfleisch wie möglich durch das Sieb streichen und auffangen. Knoblauch schälen und halbieren. Eine Hälfte durch die Presse drücken und mit Honig, Tomatensaft und Essig verrühren, dann das Olivenöl kräftig unterschlagen, bis das Dressing schön cremig ist. Salzen, pfeffern und den Schnittlauch unterheben. Die übrigen Tomaten in Hälften schneiden.
2. Baguettescheiben auf dem Rost im Ofen (Mitte) 1-2 Min. ganz leicht rösten. Brote aus dem Ofen nehmen und die obere Seite mit der zweiten Knoblauchhälfte einreiben. Ziegenkäse auf die Brotscheiben legen und im Ofen weitere 10-15 Min. backen, bis der Käse schön bräunt (am besten ein Backpapier unter die Brote auf den Rost legen). Zwischenzeitlich den Salat waschen, trocken schleudern und mit Tomaten und Vinaigrette mischen. Auf Tellern anrichten und die Ziegenkäsebrote daneben- oder daraufsetzen; vor dem Servieren mit grobem Pfeffer übermahlen.