

Rezept

Schneller Friséesalat mit gratiniertem Ziegenkäse

Ein Rezept von Schneller Friséesalat mit gratiniertem Ziegenkäse, am 09.06.2026

Zutaten

1/2 Baguette	2 Knoblauchzehen
250 g Ziegenfrischkäse	1 kleiner Kopf Friséesalat
3 EL Rotweinessig	Salz
Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Baguette in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und im Toaster hellbraun tosten. 1 Knoblauchzehe schälen und halbieren, dann die Baguettescheiben damit einreiben.
2. Den Ziegenkäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit dem Ziegenkäse belegen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 10 Min. überbacken.
3. Den Friséesalat zerpfücken, putzen, waschen und trockenschleudern. Die Blätter in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
4. Den Rotweinessig, Salz, Pfeffer und das Olivenöl in einer Salatschüssel verrühren. Den restlichen Knoblauch schälen, fein hacken und unterrühren. Den Salat untermischen.
5. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in kleine Röllchen schneiden. Den Salat auf vier Tellern anrichten, die Baguettescheiben darauf legen. Den Schnittlauch darüber streuen.