

Rezept

Ziegenkäse im Filoteig auf Rucolasalat

Ein Rezept von Ziegenkäse im Filoteig auf Rucolasalat, am 09.06.2026

Zutaten

2 Blätter Filo-Teig (aus dem türkischen Laden)	150 g Ziegenweichkäse (Rolle)
1-2 Zweige Rosmarin	2 TL Honig
1 Bund Rucola	1 Handvoll Feldsalat
1 kleiner Chicorée	1 EL Feigenmarmelade (aus dem Glas)
2 EL milder Weißweinessig	1 TL Dijon-Senf
Salz	Pfeffer
3 EL Olivenöl	Muffinsblech oder 4 ofenfeste Förmchen
etwas Öl für die Form	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, 4 Mulden des Muffinsblechs oder die Förmchen mit Öl einfetten. Den Teig in 8 ca. 15 x 15 cm große Quadrate schneiden. Die Fingerspitzen befeuchten und den Teig damit betupfen. Je 2 Teigquadrate aufeinanderlegen. Den Käse in 4 Stücke schneiden und jedes davon auf ein Teigquadrat setzen.
2. Rosmarin waschen, 4 kleine Ästchen abbrechen und auf den Käse legen. Je ½ TL Honig darüberträufeln und den Teig mit beiden Händen darüber zu einem Säckchen zusammendrücken. Die Teigsäckchen in die Mulden des Muffinsblechs setzen und im Ofen (Mitte) in 10 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen Rucola und Feldsalat waschen, putzen und abtropfen lassen. Den Chicorée putzen, halbieren, vom mittleren Strunk befreien, die Blätter ablösen und waschen. Die Salate auf zwei Teller verteilen, dabei in der Mitte Platz lassen.
4. Für das Dressing die Marmelade mit 1 EL heißen Wasser verrühren, Essig, Senf, 1 kräftige Prise Salz, etwas Pfeffer und das Olivenöl unterrühren.
5. Die Ziegenkäsesäckchen herausnehmen und aus der Muffinsform oder den Förmchen lösen. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und je 2 Säckchen in die Mitte setzen.