

Rezept

Ziegenkäse mit Kräutersauce

Ein Rezept von Ziegenkäse mit Kräutersauce, am 30.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 150 g Ziegenkäse (Rolle) | 1 Hand voll Lollo-bianco-Blätter (ersatzweise Eichblattsalat) |
| 2 kleine reife Tomaten | 1 dünne Frühlingszwiebel |
| 1 EL fein geschnittene Kresse | 1 TL fein geschnittener Salbei |
| 2 TL milder Weißweinessig | 3 EL kaltgepresstes Rapsöl |
| Salz | weißer Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Den Ziegenkäse in fingerdicke Scheiben schneiden. Den Salat waschen, trockenschleudern und mundgerecht zerteilen. Auf zwei Tellern anrichten. Die Käsescheiben darauf legen. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten vierteln und rund um den Käse anordnen.
2. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und den hellen Teil fein hacken. Mit Kresse, Salbei, Essig und Öl verquirlen. Die Vinaigrette mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat träufeln und servieren.