

# Gegrillter Ziegenkäse auf Salattürmchen

Als Vorspeise ist dieses leckere, raffinierte Rezept unschlagbar. Einfach auf den Grill geben und den Salat dazu servieren.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Dressing:

etwa 300 g Dr. Oetker Crème légère  
5 TL Feigen-Senf-Soße  
(Fertigprodukt)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

### Salat:

1 Apfel z. B. Granny Smith  
etwa 200 g Rote Beete (gekocht)  
gemischter Salat z. B. Frisée,  
Feldsalat, Endivie

### Gegrillter Ziegenkäse:

1 EL Dr. Oetker Crème légère  
1 Ei (Größe M)  
30 g Studentenfutter  
15 g brauner Zucker  
etwa 6 Taler Ziegenfrischkäse z. B.  
Picandou (je etwa 40 g)  
Weizenmehl  
etwa 1 EL Speiseöl  
Salz

## Wie grille ich leckeren Ziegenkäse?:

### ① Dressing zubereiten:

1 EL Crème légère für den Ziegenkäse beiseitestellen. Übrige Crème légère, Feigen-Senf-Soße, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Öl verrühren und abschmecken.

### ② Salat zubereiten:

Apfel waschen und Kerngehäuse entfernen. Apfel und Rote Beete in dünne Scheiben schneiden. Apfel- und Rote-Beete-Scheiben abwechselnd zu etwa 6 Türmchen aufeinandersetzen. Blattsalat waschen und abtropfen lassen. Salat mit etwas Dressing vermischen. Auf die Türmchen setzen.



③ Ziegenkäse grillen:

1 EL Crème légère mit dem Ei verquirlen. Studentenfutter grob hacken und mit dem Zucker mischen. Die Käsetaler von beiden Seiten in Mehl wälzen. Auf nur **einer** Seite mit Ei bestreichen und mit der Studentenfutter-Mischung bestreuen. Leicht andrücken. Grill vorheizen und Rost mit Öl bestreichen. Ziegenkäse-Taler mit der unbelegten Seite auf dem Grill 2-3 Min. grillen. **Hinweis:** Am besten ist ein Grill mit Deckel. Gegrillten Ziegenkäse auf die Salatteller setzen und mit etwas Salz bestreuen. Mit restlichem Dressing anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Ziegenkäse-Taler können auch in einer Pfanne gebraten werden.
- Statt Ziegenkäse kann auch fertig marinierten Halloumi verwendet werden.

