

# Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett

Unser Salat mit Honig-Ziegenkäse, Feigen und Walnüssen ist super einfach zubereitet und schmeckt unwiderstehlich lecker.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Salat:

100 - 150 g Wildkräuter-Salatmischung  
1 Rote Bete (gekocht)  
2 frische Feigen

### Zum Bestreuen:

gehackte Walnüsse

### Dressing:

2 Schalotten  
etwa 5 EL flüssiger Honig  
5 EL Balsamico Bianco  
3 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Honig-Ziegenkäse:

4 Taler Ziegenfrischkäse  
4 TL flüssiger Honig

Wie bereite ich einen bunten Salat mit Ziegenkäse zu?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Salat zubereiten:

Salat waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Feigen waschen und sechsteln. Salat, Rote Bete und Feigen auf Tellern anrichten.

③ Dressing zubereiten:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Honig, Essig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebelwürfel unterrühren. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und übriges Dressing evtl. dazu servieren. Walnüsse über den Salat streuen.

④ Honig-Ziegenkäse gratinieren:

Ziegenkäse auf das Backblech legen. Jede Scheibe Ziegenkäse mit je 1 TL Honig bestreichen. Im Backofen backen, bis der Käse zu zerlaufen beginnt.

**Backzeit: etwa 3 Min.**

⑤ Die gratinierten Honig-Ziegenkäsescheiben auf dem Salat anrichten und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Rezept Gratiniertes Honig-Ziegenkäse auf Salatbett passt gut [Ciabatta](#), [Focaccia](#) (ital. Fladenbrot) oder Baguette.
- Das Salatbett nach Belieben variieren, z. B. mit Fenchel, Radicchio oder Dill.