

# Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett

Ein bunter Salat mit einer Honig-Ziegenkäse-Beilage

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

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Salat:

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:

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:

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 Minuten**

**5** Die Käsescheiben auf dem Salat anrichten und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu schmeckt Ciabatta, Focaccia (ital. Fladenbrot) oder Baguette.
- Den Salat nach Belieben variieren, z. B. mit Fenchel, Radicchio oder Dill.