

Salat mit überbackenem Ziegenkäse

Salade au chèvre chaud



Zutaten für zwei Personen:

4 Scheiben Ziegenkäse

80 g gemischte Blattsalate

2-3 frische Champignons

1 kleinere Tomate (optional)

Pinienkerne (optional)

Baguette oder Kastenweißbrot

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Spritzer Zitrone

1 kleine Messerspitze Dijon Senf
(wirklich wenig nehmen)

1 EL Sherryessig

3 EL Olivenöl

1. Blattsalate in kleine Stückchen reißen, verlesen und waschen, abtropfen lassen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Optional Tomate waschen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden.

3. Pro Person ein ca. 10 cm langes Stück halbiertes Baguette, die Hälfte einer Bäckersemmel oder 2 ausgestochene Weißbrot-scheiben 5 Minuten bei 200 Grad im Backofen rösten. Dann mit einer bzw. zwei Scheiben Ziegenkäse belegen und weitere 3-5 Minuten im Backofen überbacken.

4. Wenn der Salat bereits ganz abgetrocknet sein sollte, bei der Vinaigrette noch einen EL Wasser zugeben.

5. Salat auf Vorspeisen-tellern anrichten, mit Vinaigrette beträufeln, die Brotscheiben mit dem Ziegenkäse darauf anrichten. Nach Geschmack Ziegenkäse noch etwas pfeffern. Optional mit ohne Fett gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Hinweise:

Diese Vorspeise war sehr lange in den Restaurants von Saint-Tropez ein Muss auf der Speisekarte.

Für das Brot bevorzugen wir ausgestochenes Kastenweißbrot.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Salate, Käse, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024