

Ziegenkäse im Salatnest

Zutaten

1 kleine Zwiebel	125 g Kirschtomaten
100 g gemischter Salat	1 Baguettebrötchen
125 g Rucola	3 EL Olivenöl
Basilikum	3 EL Weißwein-Essig
4 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Pistazienkerne	Backpapier
250 g Ziegenkäserolle (7-8 cm Ø)	
2 EL flüssiger Honig	

Zwiebel schälen, würfeln. Salate und Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Basilikum waschen, trocken schütteln und zerpfeifen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Thymian waschen, Blättchen abzupfen. Pistazien hacken. Käse in 4 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Honig beträufeln. Pistazien und Thymian darauf streuen.

Brötchen längs in dünne Scheiben schneiden. Mit auf das Blech legen. Mit 1-2 EL Öl beträufeln. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 6-8 Minuten backen.

Eine Marinade aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker herstellen. Mit Zwiebel, Salat, Rucola, Kirschtomaten und Basilikum mischen. Alles anrichten.

