



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse

Zutatenliste

1 Salat
4 Lauchzwiebeln
1 Apfel
1 EL Zitronensaft
1-2 EL Apfelessig
4-5 EL Sonnenblumenöl,
Salz und Pfeffer
1 TL Honig
2 EL Sonnenblumenkerne
8 Scheiben Baguette
2 Knoblauchzehen
200 g Ziegenfrischkäse (oder 8 kleine Scheiben Ziegengouda)

Zubereitung

Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel waschen, achteln, entkernen, klein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Aus Apfelessig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig eine cremige Sauce rühren. Zwiebeln, Apfel und Sonnenblumenkerne untermischen.

Die Baguettescheiben tosten. Den Knoblauch schälen, die Zehe halbieren und jeweils eine Seite des Toasts mit der Schnittfläche einreiben. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf die Baguettes legen. Unter dem Backofengrill kurz gratinieren. Inzwischen die Sauce mit dem Salat vermengen. Die Ziegenbaguettes dazu servieren.

Guten Appetit!