

Rezept der Woche

Karamellisierter Apfel auf Ziegenkäse mit Feldsalat



Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| - 4 Apfelscheiben (1 cm) | Dressing: |
| - 4 Scheiben Ziegenkäserolle (200g) | - 3 EL weißer Balsamico |
| - 2 TL brauner Zucker (Honig) | - 2 EL Olivenöl |
| - 4 Thymianzweige | - 1 TL Honig |
| - 250g Feldsalat | - 1 TL Mittelscharfer Senf |
| - 20g Walnüsse | - ½ TL frisch geriebener Meerrettich oder 1 TL Tafelmeerrettich) |
| | - Salz und Pfeffer |

Zubereitung:

Jede Apfelscheibe mit 1/2 TL Zucker (oder Honig) gleichmäßig bestreuen. Je Apfelscheibe eine Ziegenkäsescheibe aufsetzen. Die Blätter der Thymianzweige auf dem Ziegenkäse verteilen und etwas Zucker oder Honig darüber träufeln.

Das Apfel-Ziegenkäse Türmchen bei 180° C ca. 10 - 15 Minuten überbacken.

In der Zwischenzeit den Feldsalat waschen und auf einem Teller anrichten. Aus Balsamico, Olivenöl, Meerrettich, Senf, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing mixen. Bevor der Käse aus dem Ofen kommt, den Salat mit dem Dressing beträufeln.

Walnusskerne kurz anrösten.

Zum Abschluss die Apfel-Ziegenkäse Türmchen aus dem Ofen nehmen und neben dem Feldsalat anrichten. Mit Walnüssen bestreuen und je nach Wunsch etwas Honig darüber geben.