

Salat mit überbackenem Ziegenkäse

Salade au chèvre chaud



Zutaten für zwei Personen:

4 Scheiben Ziegenkäse von der Rolle

80 g gemischte Blattsalate

2-3 frische Champignons

4 Kirschtomaten (optional)

Pinienkerne (optional)

Baguette, Parisienne 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 Tomaten waschen und halbieren.

3. Pro Person 2 schräg geschnittene Scheiben Baguette bzw. Parisienne, die Hälften einer Bäckersemmel oder 2 ausgestochene Weißbrotscheiben mit einer bzw. zwei Scheiben Ziegenkäse belegen. Die belegten Brote unter dem vorgeheizten Backofengrill einige Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt.

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

5. Salat auf Vorspeisentellern anrichten, mit Vinaigrette beträufeln, die Brotscheiben mit dem Ziegenkäse darauf anrichten. Nach Geschmack den 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 schräg geschnittenes Parisienne, wie auf dem Bild.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 04.03.2025