

Romana-Salat mit überbackenem Ziegenkäse auf Brotschnitten



Zutaten für vier Personen:

1/2 Romana-Salat

1 Karotte

4 kleine Tomaten

4 Scheiben Roggenbrot
(ohne Rinde)

Ziegenkäse oder reifer
Camembert

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Zucker

2 EL Weißweinessig

6 EL Olivenöl

1. Romana-Salat in Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen.

2. Karotte schälen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten vierteln oder achtern.

3. Die Vinaigrette in einer Schüssel anmachen und den Salat, die Tomatenachtel und die Karottenscheiben darin wenden.

4. Die Roggenbrotscheiben entrinden, diagonal halbieren, mit dem Käse belegen und im Ofen ca. 10 bis 15 Minuten überbacken, bis der Käse anfängt zu zerlaufen.

5. Den Salat auf Vorspeisentellern anrichten und mit den Käse-Brotschnitten belegen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Vorspeisen, Salate, Käse, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023