

Feldsalat mit Strammer Max und überbackenem Ziegenkäse



Zutaten für 3 Personen:

100 g Feldsalat
1 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
2 EL Rotweinessig
6 EL neutrales Öl
1 Spritzer Maggi
4-6 Scheiben Bauernbrot
1/2 Rolle Ziegenkäse
1-2 Scheiben Prosciutto cotto
1 EL Mayonnaise
etwas Butter
3 Eier

Besondere Hilfsmittel:
Salatschleuder
5 cm Ausstecher
Oberteil eines Shakers

1. Feldsalat gründlich waschen und verlesen. Mit Hilfe einer Salatschleuder trocknen.

2. Für die Vinaigrette 1 Msp Salz, eine Prise Zucker und etwas Pfeffer aus der Mühle mit 2 EL Rotweinessig und einem Spritzer Maggi verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. 6 EL neutrales Öl unterschlagen.

3. Den Feldsalat in der Vinaigrette wenden und auf den Portionstellern anrichten.

4. Aus den Bauernbrot mit dem Oberteil einer Shakers und einem kleineren Ausstecher 3

große und 9 kleine Scheiben ausstechen. Alle Scheiben leicht buttern.

5. Die großen Scheiben mit passend ausgeschnittenem Prosciutto cotto belegen und dünn mit Mayonnaise bestreichen. Jeweils ein passend ausgeschnittenes Spiegelei darauf setzen.

6. Die kleinen Scheiben mit Ziegenkäse belegen und im Backofen übergrillen, bis der Käse zu zerlaufen beginnt.

7. Die belegten Brotscheiben auf den Portionstellern gefällig anrichten.

Hinweise:

Anstelle von Shaker und Ausstecher kann man die Brotscheiben auch mit passenden dünnen Gläsern ausstechen.

Wenn man Wachteleier wie Spiegeleier brät, kann man den Strammer Max auch damit machen - dann kann man die Brotscheiben alle klein halten und das Ganze wirkt feiner.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Wurstwaren, Käse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023