Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

Stufe 1

Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 4 Std.

Zutaten:

4 Stange(n) Lauch
6 EL Olivenöl
1 EL Senf
3 EL Balsamico-Essig
4 Ziegenkäse
8 Scheibe(n) Baguette
1 Römersalat
1 Tasse(n) Cherrytomate(n)
Salz
Pfeffer

Pillivuyt Salatschüssel Collection Generale

Dick Schälmesser Superior

Boos Blocks Schneidebrett Professional R aus Ahorn, 4 cm

Jordan Olivenöl nativ extra

Rösle Schneebesen Silikon

Boska Käsebrett Friends M

1

Lauch der Länge nach halbieren und waschen, abtropfen lassen und einen Spritzer Olivenöl, Salz und Pfeffer darauf geben.

2

Den Lauch 5 Minuten im Ofen grillen, bis er weich, aber nicht breiig ist

3

Lauch abkühlen lassen, in kleine Stücke hacken und in eine mittelgroße Schale geben.

4

Dressing zubereiten: Senf, Essig, Olivenöl und Lauch vermischen und 4 Stunden ziehen lassen.

5

Ein Scheibe Ziegenkäse mit der Rinde nach oben auf jede Baguette Scheibe legen und grillen, bis der Käse weich ist und ein wenig zerläuft. Die Rinde sollte eine leicht goldene Farbe haben (ca. 2-3 Minuten im Ofen).

6

Römersalat mit den Tomaten und dem Baguette garnieren, mit dem Lauch-Dressing beträufeln und servieren.