



# Gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat

Für 4 Personen  
Arbeitszeit: 20 Minuten

## Zutaten

### Für den Salat:

50 g Feldsalat  
2 EL getrocknete Kirschen  
2 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer

1 EL Honig  
1 EL Rapsöl  
2 EL Walnussöl  
40 g Walnusskerne

### Für den Ziegenfrischkäse:

400 g Ziegenfrischkäse (Rolle)  
2 EL Öl  
1 EL Honig  
ein paar Walnusskerne

## Zubereitung

Salat putzen und die Wurzelansätze entfernen, ohne die Blätter voneinander zu trennen. Danach den Salat waschen und trockenschleudern. Die Kirschen klein hacken. Für das Dressing den Weißweinessig mit Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Danach die Öle untermischen und die Kirschen hinzugeben. Anschließend die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne (ohne Fett) leicht anrösten. Den Salat mit der Honigsauce mischen.

Den Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Den Käse in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ein paar Walnüsse, 2 EL Öl und 1 EL Honig verrühren und über die Käsescheiben verteilen. Im Backofen 3 - 5 Minuten gratinieren.

Den Salat auf Teller verteilen, mit Nüssen bestreuen, den Ziegenkäse darauf legen und sofort servieren.