AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

SALAT MIT ZIEGENKÄSE



Rezept: Französische Küche. Parragon - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Salat mit warmem Ziegenkäse-Toast ist ein französischer Bistroklassiker. Ist der Salat frisch und der Käse gut ausgewählt: ein Genuss.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12 Sch	Baguette	2 EL	Schnittlauch, Röllchen
175 g	Ziegenkäse, am Stück	2 EL	Essig
125 g	Salatblätter, gemischte	4 EL	Sonnenblumenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Backofengrill vorheizen. Die Baguettescheiben auf den Rost legen, in den Backofen geben und rösten, bis sie goldbraun sind. Sofort herausnehmen.
2. Die Toasts wenden, mit je einer Scheibe Ziegenkäse belegen und weitere 2 Min. grillen, bis der Käse leicht Farbe bekommt.
3. Inzwischen Salat und Schnittlauch in eine grosse Schüssel geben. Essig und Öl zufügen und sorgfältig unterheben.
4. Den Salat auf die Teller verteilen, mit je 3 Ziegenkäsetoasts belegen und mit schwarzem Pfeffer bestreuen. Sofort servieren.