



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Gratinierter Ziegenkäse mit Himbeer-Vogersalat

Zutaten für den Ziegenkäse:

- 1 Ziegenkäse
- Honig
- Zucker

Zutaten für den Salat:

- Vogersalat
- 50 ml Bio-Himbeeressig
- 100 ml Bio-Rapsöl
- ½ Esslöffel Senf süß
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Zucker
- 4 – 5 Himbeeren

Zubereitung:

Für den gratinierten Ziegenkäse den Honig und etwas Kristallzucker auf den Ziegenkäse geben und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Alternativ kann man ihn auch mit der Grillfunktion bei 250°C im Backrohr grillen.

Für das Dressing Bio-Himbeeressig, Bio-Rapsöl, Senf, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen. Dann die Himbeeren zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Dressing über den Vogersalat geben und kurz ziehen lassen.

Auf ein Teller den marinierten Vogersalat geben und darauf den gratinierten Ziegenkäse. Zusätzlich kann man über den Salat noch einige Himbeeren streuen.

Fertig ist ein leckeres und fruchtiges Sommergericht!