

Zutaten

Salat

- 240 g Ziegenweichkäse, rund
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 TL Honig
- 100 g Walnusskerne
- 120 g Feldsalat
- 80 g Rucola

Dressing

- 30 ml Orangensaft
- 30 ml Balsamicoessig, weiß
- 100 ml Öl
- 2 TL Honig
- n. B. Salz und Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 200° C vorheizen. Ziegenkäse in 4 Portionen aufteilen. Den portionierten Ziegenkäse in eine ofenfeste Pfanne geben. Mit Rosmarin und Thymian bedecken.

2 TL des Honigs darüber träufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 5–7 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit die Walnusskerne in einer fettfreien Pfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze goldbraun rösten. Orangensaft, Essig, Öl und 2 TL Honig in ein Einmachglas geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und schütteln, bis alles gut vermischt ist.

In einer großen Schüssel Salat mit der gewünschten Menge Dressing gut vermengen. Übriges Dressing für weitere Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Mit Walnusskernen bestreuen und auf einem Teller anrichten. Geschmolzenen Ziegenkäse jeweils obenauf geben und mit mehr Salat garnieren.

Tipp Zu einem Glas Wein genießen.