

heute gibt es...

Gratinierter Ziegenkäse auf Apfel



Zutaten: (für 2 Personen)

- 2 Scheiben Ziegenkäse, ca. 1cm dick geschnitten
- 1 großer Apfel
- 1 TL Honig
- 1 EL Pinienkerne
- 2 Hand voll gemischter Salat
- etwas Butter zum Einfetten der Form

Für das Dressing:

- 2 Maracujas
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL weißer Balsamico
- 10 Blätter Minze
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Apfel schälen, in zwei Hälften schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Diese kommen nun auf eine gefettete Form.
3. Je eine Scheibe Ziegenkäse auf die Apfelhälften legen und für 15 Minuten im Backofen backen. Anschließend auf jeden Ziegenkäse $\frac{1}{2}$ TL Honig geben und für weitere 5 Minuten in den Ofen stellen, bis der Käse eine goldgelbe Farbe annimmt.
4. Währenddessen die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und beiseite legen.
5. Den Salat waschen, trockenschleudern, zurechtzupfen und auf zwei Teller verteilen.
6. Für das Dressing die Maracujas halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen und in eine Schüssel geben. Die geschnittene Minze zusammen mit den anderen Dressingzutaten dazugeben. Alles gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Sobald der Ziegenkäse fertig ist, je eine Apfelhälfte auf die Teller geben, Pinienkerne darauf verteilen und das Dressing gleichmäßig über den Salat verteilen. Nach Wunsch mit etwas Crema di Balsamico dekorieren.



