

heute gibt es...

Tostato formaggio di capra sulla mela



Ingredienti: (Per 2 persone)

- Tagliare 2 fette di formaggio di capra di circa 1 cm di spessore
- 1 grande mela
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaio di pinoli
- 2 manciate di insalata mista
- un po' di burro per ungere il piatto

Per il condimento:

- 2 Passion
- 2 EL Olivenöl
- 1 cucchiaino di balsamico bianco
- 10 foglie di menta
- Sale e pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 200 ° C.
2. mele, buccia tagliati a metà e rimuovere il nucleo. Questi vengono in una forma imburrata.
3. Posa ognuna una fetta di formaggio di capra sulle mezze mele e cuocere per 15 minuti nel forno. Quindi digitare in qualsiasi formaggio di capra ½ cucchiaino di miele e chiedere per altri 5 minuti in forno fino a quando il formaggio assume un colore dorato.
4. Nel frattempo, tostare i pinoli in una padella senza grassi e mettere da parte.
5. Lavate la lattuga, girare a secco, giustamente cogliere e diffondere su due piatti.
6. Per il condimento, il frutto della passione a metà, sciogliere la polpa con un cucchiaino e metterlo in una ciotola. La menta taglio lungo con gli altri ingredienti medicazione aggiungono. Mescolare bene, aggiustare di sale e pepe.
7. Una volta che il formaggio di capra è pronto a dare uno ciascuno mezza mela sui piatti, si sviluppa pinoli su di esso e distribuire in modo uniforme il condimento sopra l'insalata. Decorare a piacere con qualche Crema di Balsamico.