

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig an buntem Salat !

Zutaten:

12 kleine Ziegenkäse
3-4 EL Honig
3 Zweige Thymian
2 Scheiben Toastbrot

100 g bunte Salatblätter
3 EL Olivenöl
2 TL Honigsenf
½ TL Dijonsenf
1 EL weiße Glasè
2-3 El Balsamico, hell
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Salat putzen, waschen, gut trocken schleudern.

Aus den übrigen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und gut abschmecken, evtl. 2-3 EL Wasser zugeben.

Die Blättchen von den Thymianzweigen zupfen und zum Honig geben.

Aus dem Toastbrot Kreise ausstechen die in etwa gleich groß wie die Käse-Taler sind.

Ziegenkäse auf die Brotkreise und diese auf ein Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt ist setzen und mit der Honig-Thymian-Mischung beträufeln.

Die Käse in 4-6 Minuten auf der mittleren Schiene gratinieren.

Salat mit der Vinaigrette mischen und auf mittig Tellern anrichten.

Je drei kleine, gratinierte Käse dazu arrangieren und sofort servieren.

Rezepterstellung: Gabi Schütze