Roter Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse

Zutaten

- 200 g Ziegenkäserolle
- 8 Slightly leveled tablespoons Baguette
- 4 TL Akazienhonig
- 200 g roter Feldsalat
- 2 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 1 EL Wasser
- etwas Salz
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 2 TL Holunderblütensirup
- 1 EL Kräuter, gehackt
- etwas schwarzer Pfeffer a.d. Mühle
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Ziegenkäserolle in 8 Scheiben schneiden und auf Baguette verteilen. Von insgesamt 4 TL Akazienhonig jede Käsescheibe mit 1/2 TL beträufeln und im Backofen ca. 15 Min. backen bis der Käse leicht gratiniert ist.

3. Feldsalat putzen und waschen.

4. Für die Salatsauce: MAGGI Gartengemüse Bouillon in Wasser auflösen. Mit Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer, Holunderblütensirup und Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel) verrühren. THOMY Reines Sonnenblumenöl unterschlagen. Die Salatsauce mit dem roten Feldsalat mischen. Salat auf Tellern verteilen, jeweils 2 Ziegenkäsebrote dazulegen und diese mit Pfeffer bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	33 g
Energie	405 kcal
Fett	23 g
Protein	16 g

26 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de