

# KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT SALAT



## KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT SALAT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

25 Min.

### Zutaten

- 1 kleine Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl
- 12 x 25 g Ziegenfrischkäsetaler
- 4 Stiele Thymian
- 4 Stiele Rosmarin
- 60 g SweetFamily Brauner Zucker
- 6 Scheiben Roggenknäckebrötchen
- 1 kleiner Kopfsalat
- 1 Mini-Römersalat
- 2 EL Balsamessig
- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 EL essbare Blüten (Borretsch, Calendula, Salbei)
- etwas schwarzer Pfeffer
- 1 TL Fleur de Sel



3053

### ZUBEREITUNG

332

Kcal

Portion

9

Gramm

Eiweiß

15

Gramm

Kohlenhydrate

25

Gramm

Fett

1. Knoblauch abziehen und halbieren. Auflaufform (28 cm ø) mit einer Knoblauchhälfte ausreiben. Mit 1 EL Olivenöl ausstreichen. Ziegenfrischkäsetaler nebeneinander hinein legen.
2. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und hacken. Knoblauchhälften hacken. Hälfte vom Knoblauch mit Kräutern und 50 g braunem Zucker im Mörser fein zerreiben. Jeden Frischkäsetaler mit ca. 1/2 TL Kräuter-Zuckermischung bestreuen.
3. [Backofengrill auf höchste Temperatur vorheizen](#). Salate putzen, zerpflücken, waschen und abtropfen lassen oder trocken schleudern. Übrigen Knoblauch mit Balsamessig, Senf, übrigem braunem Zucker und restlichem Olivenöl zu einem Dressing verquirlen. Salate untermischen, mit etwas Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Auflaufform in die [mittlere Schiene des Backofens](#) schieben und Ziegenkäse ca. 2 Minuten grillen, bis der Zucker karamellisiert ist. Die gegrillten Frischkäsetaler auf zuvor halbierte Knäckebrötchenscheiben setzen. Salat dazu anrichten und mit Blüten garnieren. Mit schwarzem Pfeffer und restlichem Fleur de Sel bestreuen.

**Kraut und Gewürz:** Knoblauch, Thymian, Rosmarin