

warmer Ziegenkäsesalat

Zutaten (6 Personen)

6 Scheiben Vollkorntoast
2 x 100g runder Ziegenkäse
100g gemischte Salatblätter
1 EL Estragonessig
3 EL Olivenöl
1/2 TL körniger Senf

Zubereitung

Backofen auf 180° vorheizen. Mit einem Ausstecher aus jedem Toast einen Kreis von der Größe des Ziegenkäses ausstechen. Das Brot darf nicht unter dem Toast heraus schauen, weil es sonst beim Überbacken verbrennt. Toast auf einem Backblech 10 min. im Ofen rösten.

Jeden Käse quer in 3 runde Scheiben schneiden und auf die Toastscheiben legen und ca. 5 min. unter einem Grill backen, bis der Käse goldbraun ist und Blasen wirft. In der Zwischenzeit für das Dressing Essig, Öl und Senf in ein kleines Glas geben und mit Deckel verschließen und ca. 1 min. kräftig schütteln.

Salat auf einem Teller anrichten und mit Dressing beträufeln. Käsetoast aufsetzen und sofort servieren.