



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Kräutersalat

- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Salatwürze
- 400 g gereifter Ziegenkäse (Rolle)
- 400 g bunter Blattsalat, geputzt
- 3 EL Wasser
- 2 EL Honig
- 2 EL Obstessig
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt
- 1 Hand gezupfte frische Kräuter, z. B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Kräutersalat

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

25,4 g Fett 61,5 g Kohlenhydrate 14,1 g Eiweiß 1,8 g Ballaststoffe
329 kcal Brennwert

1 Ziegenkäse gratinieren:

Den Ofengrill vorheizen. Die Ziegenkäserolle (800 g) in 8 gleichmäßige Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra beträufeln und mit gehacktem Rosmarin bestreuen. Für ca. 10 Minuten im Ofen gratinieren.

2 Vinaigrette zubereiten:

In einer Schüssel 3 EL Wasser, 2 EL Obstessig und das restliche GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extraverrühren. Mit GEFRO Salatwürze abschmecken.

3 Salat anrichten:

Den Salat mit handgezapften Kräutern (z. B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch) mischen und auf Tellern verteilen. Den gratinierten Ziegenkäse auf den Salat setzen und mit 2 EL Honig beträufeln.

Tipps & Varianten: Tipp: Auf Wochenmärkten gibt es häufig eine fertige Mischung aus aromatischen Blattsalaten und Gartenkräutern - sogenannter "Mesclunssalat" passt perfekt zu diesem Gericht. Variante: Wer es fruchtiger mag, ergänzt den Salat mit ein paar dünnen Birnenspalten oder frischen Feigen. Nicht vergessen: Der Ziegenkäse schmeckt am besten, wenn er direkt heiß aus dem Ofen serviert wird.