

Tomaten-Avocado-Salat mit Basilikum und Ziegenkäse

Für 2 Personen

2 Avocado	400 g Eiertomaten	200 g Ziegenfrischkäse
50 g Parmesan	1 Bund Rosmarin	2 Bund Basilikum
0,25 TL Chiliflocken	4 EL Studentenfutter	2 EL Sonnenblumenkerne
2 TL Honig	6 EL Rotweinessig	1 EL Balsamico
2 EL Walnussöl	8 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen abpflücken. Den Parmesan reiben und zwei Esslöffel zusammen mit den Pinienkernen, dem Olivenöl und den Basilikumblättern pürieren. Den Rotweinessig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Die Avocado schälen, halbieren und entkernen. Anschließend die zwei Hälften fächerförmig einschneiden und auf einem Teller ausbreiten. Den Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Rosmarin grob zerkleinern, über die Ziegenkäse-Scheiben streuen und mit dem Honig beträufeln. Alles für etwa fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Das Studentenfutter grob zerkleinern und nach zwei Minuten über die Käsescheiben im Ofen geben. Die Chiliflocken, das Walnussöl und den Balsamico-Essig vermischen. Den Tomaten-Avocado-Salat auf einem Teller anrichten, den Ziegenkäse darauf platzieren, mit der Balsamicocreme beträufeln und servieren.

Swante Eberhardt am 20. September 2011