

Ziegenkäse mit Rucola-Salat, Rosmarin-Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

150 g milde Ziegenkäserolle 40 g Honig 3 Zweige Thymian

Für den Rucolasalat:

50 g Rucolasalat 25 g Pinienkerne 5 EL Olivenöl

3 EL Aceto Balsamico $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf Zucker

Salz schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffel-Chips:

1 große Kartoffel 2 Zweige Rosmarin Olivenöl

Chili-Salz

Für die Garnitur:

50 g Kirschtomaten Olivenöl Zucker

Salz schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rosmarinkartoffel-Chips die Kartoffel schälen, in zwei Millimeter dünne Scheiben reiben und auf Backpapier mit dem gehackten Rosmarin und Chilisalz bestreuen. Anschließend im Backofen 15 Minuten knusprig garen.

Für den Rucolasalat den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Anschließend die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Das Olivenöl mit dem Essig und dem Senf verquirlen und die daraus entstehende Vinaigrette locker, zusammen mit den Pinienkernen, unter den Rucolasalat mischen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze stellen.

Für den geschmolzenen Ziegenkäse den Honig kurz in ein warmes Wasserbad stellen, die Blätter des Thymians abzupfen und mit dem lauwarmen Honig verrühren.

Den Ziegenkäse in vier dicke Scheiben schneiden, auf einen Teller legen, die Honig-Thymian-Mischung darauf verteilen und zwei Minuten im Backofen schmelzen lassen.

Die Kirschtomaten halbieren, vom Strunk befreien und in einer Pfanne mit der Hautseite im Olivenöl anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Den geschmolzenen Ziegenkäse mit dem Rucolasalat und den Kartoffelrosmarinchips auf Tellern anrichten, mit den Kirschtomaten garnieren und servieren.

Hannelore Scherzer am 09. Juni 2015