

# Ziegenfrischkäse-Taler mit Rucola, Pinienkernen, Toast

**Für zwei Personen**

**Für den Ziegenfrischkäse-Taler:**

150 g Ziegenfrischkäse                      3 getrocknete Tomaten    2 EL flüssiger Honig

**Für den Rucola:**

40 g Rucola                                      90 g in Öl-Tomaten        15 g Pinienkerne

**Für das Dressing:**

25 g Röstzwiebeln                               $\frac{1}{2}$  TL körniger Senf        1 EL heller Balsamicoessig  
1 EL Olivenöl                                      Salz                              Pfeffer

**Für das Toast:**

2 Scheiben Toast                                100 g Ziegenkäse-Taler    2 Tomaten  
2 TL Balsamico-Creme                        1 EL Butter                      Salz, Pfeffer

**Für den Ziegenfrischkäse-Taler:**

Den Frischkäse in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten klein schneiden und auf den Käse legen. Mit etwas Honig beträufeln. Auf einem ofenfesten Teller bei 180 Grad für 5 Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren.

**Für den Rucola:**

Rucola waschen, putzen und trockenschleudern. Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

**Für das Dressing:**

Röstzwiebeln mit Senf, Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit Rucola, Tomaten und Pinienkernen verrühren. Kleine Salatportionen auf den Ziegenkäse-Talern anrichten.

**Für das Toast:**

Backofengrill auf 180 Grad vorheizen. Toasts in Pfanne anrösten. Das Grün der Tomaten entfernen, Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden.

Toasts auf Backblech legen und mit Butter bestreichen. Mit je vier Tomatenscheiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit je fünf Ziegenkäsescheiben belegen.

Unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten goldgelb überbacken. Anschließend sofort mit Balsamico-Creme beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lea Schuster am 27. November 2018