Walnuss-Ziegenkäse, Kichererbsen-Avocado-Salat, Baguette

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse mit Walnüssen:

1 Rolle Ziegenkäse	4 TL Honig	10 Walnusskerne

Für den Salat:

1 Romanasalat	1 Avocado	200 g Kichererbsen
$\frac{1}{2}$ Granatapfel	1 Paprika	

Für das Dressing:

4 EL Sesamöl	1 TL Honig	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Chiliflocken	Salz	

Für das Baguette:

50 g getrock. Öl-Tomaten	200 g Mehl	15 g frische Hefe
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Zweig Rosmarin	grobes Salz

Für den Ziegenkäse mit Walnüssen:
Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Ziegenkäserolle in gleichmäßige Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm dick) und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Mit Honig bestreichen.
Die Walnusskerne mit 2 TL Honig mischen und in eine zweite Auflaufform geben. Den Ziegenkäse für ca. 12 Minuten backen, nach 4 Minuten die Walnüsse mit in den Ofen stellen.

Für den Salat:
Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika waschen, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Die Avocado entkerne und das Fruchtfleisch würfeln. Die Kichererbsen abtropfen lassen, kurz unter fließenden Wasser waschen und die Kerne aus der Granatapfel-Hälfte klopfen. Alles in einer Schüssel sammeln und miteinander vermengen.

Für das Dressing:
Eine halbe Zitrone auspressen. Das Öl mit Honig und Zitronensaft mischen und mit Chiliflocken und Salz abschmecken. Vorsichtig mit dem Salat vermengen.

Für das Baguette:
Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.
Wasser im Topf erwärmen. Mehl mit etwas Salz, Hefe, Zucker und 110 ml lauwarmem Wasser mischen und zu einem Teig kneten.
Getrocknete Tomaten gut abtropfen lassen und klein schneiden.
Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen abzupfen und klein hacken. Beides in den Teig geben und gut verkneten. Daraus einen länglichen Laib formen.
Das Baguette mit Wasser bestreichen, nach Wunsch mit grobem Salz bestreuen und im Backofen 15-20 Minuten backen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kaja Schlumm am 17. September 2019