

Ziegenkäse-Croutons mit Frühling-Salat

Für 2 Personen

1 kleines Baguette	7 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
200 g Ziegen-Frischkäserolle	Pfeffer und Salz	50 g Kopfsalat
50 g Frisée	50 g Feldsalat	50 g Radicchio
1 kl. Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	4 weiße Champignons
1 EL Kräuternessig		

Vom Baguette 6 Scheiben runterschneiden, diese in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl goldbraun anbraten. Die Baguettescheiben mit einer Knoblauchzehe abreiben, jeweils mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl darüber träufeln und im Ofen unter dem Grill goldbraun überbacken. Den Salat, Petersilie und Schnittlauch waschen, gut abtropfen lassen und die Kräuter fein hacken. Die Champignons putzen und in dünne Streifen schneiden. Aus Olivenöl, Kräuternessig, Pfeffer und Salz ein Dressing anrühren, Petersilie dazugeben und den Salat mit dem Dressing anmachen. Den Salat auf Tellern anrichten, mit Champignonstreifen und Schnittlauch bestreuen und mit den Ziegenkäsecroutons garnieren.

Otto Koch Freitag, 16. Mai 2008