

Gebratener Ziegenkäse mit Walnuss-Honig-Dressing

Für 2 Portionen

2 Ziegenkäse (Crottin de Chavignol)	2 EL Olivenöl	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	30 g Walnusskerne	1 Limette
1 EL Honig	3 EL Walnussöl	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
100 g Feldsalat	Salz, Pfeffer	

Ziegenkäse in der Pfanne mit den Kräutern in heißem Olivenöl von beiden Seiten zwei Minuten erwärmen, so dass der Käse innen flüssig und weich wird. Walnusskerne fein hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft, Honig, Walnussöl und fein geschnittenem Schnittlauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenkäse auf Tellern anrichten, mit dem Walnussdressing beträufeln. Nach Belieben mit Feldsalat servieren.

Steffen Henssler am 06. März 2013