

Ziegenkäse mit Parma-Schinken und Zucchini-Streifen

Für 2 Personen

Für den Ziegenkäse:

200 g Ziegen-Frischkäse 6 Scheiben Parma-Schinken 2 Zucchini
Pfeffer 2 EL Olivenöl

Für den Tomatensalat:

4 Fleischtomaten 1 Bund Schnittlauch 1 Bund Basilikum
1 Zitrone 2 EL Olivenöl 1 TL Ingwerpulver
Salz, Pfeffer

Ziegenkäse in dicke Scheiben schneiden, mit Parma-Schinken unwickeln. Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben hobeln. Jeweils zwei Zucchinischeiben um den bereits in Parma-Schinken eingepackten Ziegenkäse wickeln. Mit grobem Pfeffer würzen, aber nicht salzen. Mit Olivenöl einpinseln und auf den Grill legen. Jeweils drei Minuten von jeder Seite grillen. Backofen auf 50 Grad vorheizen (Gas Stufe 1). Tomaten in dicke Scheiben schneiden und auf zwei Teller drapieren. Die Teller für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Schnittlauch und Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zitrone auspressen. Aus Zitronensaft, Olivenöl, Ingwerpulver und den Kräutern ein würziges Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warmen Tomatenscheiben (man könnte sie auch kurz in einer Pfanne anbraten) mit dem Dressing beträufeln und zu dem gegrillten Ziegenkäse reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 10. Juni 2009