

Beilagen

Schafskäse mit Schalotten-Kräuter-Dressing

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 TL Sesamsaat
- 1 / 4 TL Kreuzkümmelsamen
- 4 Tomaten
- 5 EL Olivenöl
- 4 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 2 TL frisch gehackter Thymian
- 1 EL frisch gehackte Minze
- 4 Schalotten
- 250 g Schafskäse

Zubereitung:

- Sesam und Kreuzkümmel in einer kleinen Pfanne ohne Fett unter häufigem Schütteln der Pfanne anrösten und aufplatzen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Für das Dressing Olivenöl und Zitronensaft in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Minze und gewürfelte Schalotten zufügen und gut vermischen.
- Tomaten entkernen, würfeln und in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Dressings über die Tomaten geben, leicht umrühren und mit Frischhaltefolie abdecken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Schafskäse in Würfel schneiden und zum restlichen Dressing hinzu geben. Ebenfalls abdecken und 1 Stunde kalt stellen.
- Zum Servieren die Käsemischung auf die Teller verteilen und mit der Hälfte der angerösteten Samen bestreuen. Die Tomatenmischung darübergeben und mit den restlichen Samen bestreuen,

Sonstiges:

Dazu passt sehr gut Naan-Brot

Eindeutige ID: #1090

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:27