

Vorspeisen

Rucola mit Pfirsichspalten und Ziegenkäse

Zutaten für 4 Portionen:

- 125 g Rucola
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Pfirsich
- 1 Schalotte
- 4 Scheiben Ziegenfrischkäse
- 1 TL Ahornsirup
- 1 TL rosa Pfefferbeeren
- 1 EL Rapsöl
- 125 ml Orangensaft
- 1 EL fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Ziegenkäse anschließend für 5 Minuten backen.
- Rucola schneiden und auf den Tellern verteilen.
- Pinienkerne in der Pfanne rösten.
- Pfirsich in dünne Spalten oder Würfel schneiden, Schalotte in Ringe und alles über den Rucola verteilen.
- Rapsöl, Orangensaft und Petersilie vermischen und über den Salat geben.
- Überbackenen Ziegenkäse, Ahornsirup, Pfefferbeeren und Pinienkerne darüber verteilen.

Sonstiges:

Anstelle von Rucola kann auch Feldsalat verwendet werden. Ahornsirup lässt sich durch Honig ersetzen.

Eindeutige ID: #1066

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 11:43