

Ziegenfrischkäse – Praline auf Sommersalaten

Für 4 Personen

Zutaten:

200 g Ziegenfrischkäse

120 g Parmesan gerieben

2 EL getrockneter Blüten oder Kräuter

1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Salat

280 g Salatherzen (Endiviensalat, Feldsalat, Radicchio, Chicorée, Rauke, usw.)

Marinade

20 ml Essig

60 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Garnieren

Eine Scheibe Toastbrot

Zubereitung:

Den Frischkäse glattrühren, den geriebenen Parmesan begeben, und untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen Käsekugeln formen und in den getrockneten Blüten, Kräutern und Schnittlauch wälzen und kühl stellen. Die Salatherzen waschen und gut abtropfen lassen, und anschließend dekorativ auf dem Teller anrichten. Den Essig, das Salz und den Pfeffer verrühren, das Olivenöl einlaufen lassen und die gezupften Salatblätter mit der Marinade beträufeln. Das Toastbrot mit etwas Butter bestreichen evtl. auch mit etwas Knoblauchöl und in der Pfanne kurz anbräunen und anschließend mit der Ziegenfrischkäse – Praline auf den Salatbouquet servieren.

