

# lauwarmer Ziegenkäsetraum auf Blattsalat

Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Saisonsalat mit kräftigem Dressing, ideale Vorspeise zu vielen Gelegenheiten

Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Ziegenfrischkäse von der Rolle  
1 Bund Rosmarin frisch  
2 EL Olivenöl  
2 EL Honig  
200 gr Eissalat oder Kopfsalat  
150 gr Batavia oder Eichblattsalat  
50 gr Ruccola  
2 EL Sherry-Essig  
3 EL **Arganöl**  
0.5 Teelöffel Salz  
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 Prise Zucker

## Zubereitung

1

Salate putzen und in mundgerechte Stücke rupfen. Harte Stiele vom Ruccola entfernen. Aus Sherryessig, **Arganöl**, Salz, Pfeffer und Zucker eine cremige Marinade rühren. Rosmarin hacken, Frischkäsescheiben im Rosmarin wälzen, in Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5 min braten, einmal wenden und solange weiterbraten bis der Käse gerade cremig wird. Mit Honig beträufeln.

2

Salat im Dressing wenden, auf (tiefe) Teller verteilen, Frischkäse obenauf setzen. Mit frischem Baguette oder Roguette servieren.