



KOCHREZEPTE

Apfel-Ziegenkäse-Taler mit karamellisiertem Thymian

Zutaten für 2 Personen

125 g Feldsalat

2 kleine Boskop-Äpfel

20 g Cashewkerne

10 g Butter

125 g Ziegenkäserolle

1 ½ TL brauner Zucker

2 frische Thymianzweige

1 TL Dijon-Senf

½ Agavendicksaft

2 EL heller

Balsamessig

1 EL Walnussöl

grob. Salz und Pfeffer

Backpapier

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Feldsalat verlesen, gründlich waschen, trocknen und auf Teller verteilen. Die Cashewkerne in einer beschichteten Pfanne leicht rösten und auf dem Salat verteilen.

Die Äpfel waschen, abtrocknen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Butter in der beschichteten Pfanne auslassen und die Apfelscheiben von beiden Seiten anbräunen lassen.

Ziegenkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backpapier legen, mit einer Prise Zucker bestreuen und im Ofen 5 Min. gratinieren. 1TL Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und den zerteilten Thymianzweig darin schwenken, auf Alufolie aushärten. Aus den restlichen Zutaten ein cremiges Dressing rühren und über den Salat geben.

Auf dem Salatbett 3 Apfelscheiben mit aufgesetztem Käse belegen und ein Thymianzweig auflegen.

Zubereitungszeit: ca. 30 – 40 Minuten

Praxisprechstunden

MO	DI	MI	DO	FR
08 – 13 15 – 18 Uhr	08 – 13 15 – 18 Uhr	08 – 12 – Uhr	08 – 13 15 – 19 Uhr	08 – 14 – Uhr