

Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigen

Zutaten für den Salat (für 3 Personen):

- 1 rote Zwiebel
- 3 frische Feigen
- 50 g Feldsalat
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico bianco
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Ziegenkäserolle
- Zucker

Ofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Feigen waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Feldsalat waschen, je nach Größe klein zupfen und trocken schütteln.

Balsamico, Öl und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden, mit etwas Zucker bestreuen und 3-5 Minuten im Ofen gratinieren, bis er zu zerlaufen beginnt.

Zutaten für die Croûtons:

- 1 Brötchen
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl

Brötchen in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden und in Butter und Öl in einer Pfanne kross braten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 04.07.2024

Koch/Köchin: Kathrin Hitzler

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen