

Blattsalate mit überbackenem Ziegenkäse aus Portugal



Zutaten für vier Personen:

gemischte Blattsalate

8 Scheiben Baguette
(noch besser ist Parisienne)

Gereifter Ziegenkäse aus
Portugal

Kräuter der Provence

Pfeffer aus der Mühle

2 TL bestes Olivenöl

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

2 EL Balsamicoessig weiß

2 EL Estragonessig, ersatzwei-
se Weißweinessig

1 TL Weißwein

10 EL Olivenöl

1. Blattsalate gut waschen
und trocken schleudern.

2. Backofen auf 200°
vorheizen. Den Ziegenkäse
in vier Scheiben schneiden,
die Scheiben nochmals
teilen und die Brotscheiben
damit belegen. Mit Kräutern
der Provence und wenig
Pfeffer würzen, mit etwas
Olivenöl beträufeln.

3. Die belegten Brot-
scheiben im vorgeheizten
Backofen auf Backpapier ca.
5-8 Minuten überbacken.
Die Brotscheiben sollen nicht
braun werden, damit sie
nicht zu hart werden.

4. Inzwischen die Vinaigrette
mischen und den Salat darin
wenden. Den Salat auf vier

Vorspeiseteller verteilen
und die überbackenen
Brotscheiben darauf
anrichten.



Foto: Benelisa Franco
www.benelisafranco.com

Hinweise für Münchner:

Den Ziegenkäse für dieses
Gericht kauft man am besten
in der Hans-Sachs-Straße 9.
Dort gibt es eine kleine, aber
feine portugiesische Wein-
handlung: Club do Vinho.

Den portugiesischen Wein zu
dieser Vorspeise läßt man
sich dort von Ana Maria Pires
empfehlen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25
min, Vorspeisen, Salate,
Käse, vegetarisch, portu-
giesisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023