GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

AUF ZUPFSALAT MIT GLASIERTEN BIRNEN UND WALNÜSSEN

(für 4 Personen)

Zutaten

- 4 Scheiben Ziegen- oder Schafsfrischkäse
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 TL flüssiger Honig
- 3 EL Olivenöl
- 5 EL Balsamico-Essig
- 200 g Zupfsalat (Rucola, Vogerlsalat, Salatherzen, ...)
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Granatapfelkerne

GLASIERTE BIRNEN UND WALNÜSSE

Zutaten

- 2 Stk. Birnen
- 20 Walnusshälften
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Schuss Weißwein

Zubereitung

1. Salat waschen und auf vier Tellern je ein Salatbett vorbereiten.
2. Ziegen- oder Schafsfrischkäsescheibe auf einen Toast legen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Käse mit je 1 TL Honig beträufeln.
3. Bei 200°C im Backofen auf oberster Schiene ca. 3-5 Minuten backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
4. Für die glasierten Birnen und Walnüsse: Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker darin auflösen. Die Birnen schälen und in 8 oder 12 Spalten schneiden. Die Walnusshälften in der Mitte durchschneiden. Im karamellisierten Zucker die Birnen und Walnussstücke schwenken und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Foto: Missio