

Dyrm

s'ribkaas



V. Tony's
Vino SA

Ziegenkäse auf Salat mit Honig und Sesam

- 4 Scheiben Chèvre (Ziegenkäse) à ca. 80 g
- 6 EL Honig
- 2 EL gerösteter Sesam
- 4 Toastscheiben
- Rucola, Nüssli, Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Frühlingszwiebel
- Schnittlauch
- wenig frischen Thymian, fein geschnitten
- 1 EL Himbeeressig



Toastbrot mit einem Glas – gleich gross wie die Käsescheiben – ausstechen und leicht toasten. Käse darauf anrichten. Sesam darüber streuen und im Ofen leicht überbacken.

Zubereitung Sauce

Zwiebel ganz fein hacken, Schnittlauch fein hacken, warmer Honig mit Essig verrühren und Zwiebel, Schnittlauch und Thymian darunter ziehen.

Auf Salat anrichten. Sauce mit Löffel tropfenweise auf dem Käse verteilen. Die Teller mit Sprossen dekorieren, mit Oregano und Schnittlauch bestreuen.

Unsere Weinempfehlung

Ein geschmackvoller Weisswein, z. B. ein Alabriño Bouza do Rei, DO Rias Baixas.

