

GEGRILLTER
RÖMERSALAT
MIT ZIEGENKÄSE
UND KIRSCH-PFLAUMEN
DRESSING





GEGRILLTER RÖMERSALAT MIT ZIEGENKÄSE UND KIRSCH-PFLAUMEN-DRESSING

Für 2 Portionen: **Für den Salat:** 1 Bio-Zitrone, 40 g Haselnüsse, 2 Baby-Romanasalate, 2 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, 200 g Ziegenkäserolle, 2 EL Schwartau Kirsche & Pflaume **Für das Dressing:** 80 ml Gemüsebrühe, 1 EL Schwartau Kirsche & Pflaume, 1 TL Dijon Senf, 1 EL Rotweinessig, 50 ml Sonnenblumenöl, Salz

UTENSILIEN: Sparschäler, Messer, Brett, Herd, Grillpfanne, Backofen mit Grillfunktion, Backblech, Backpapier, Schüssel, Schneebesen



Zubereitung:

- 1 Für den Salat Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Schale dünn runterschälen und in feine Streifen schneiden. Haselnüsse grob hacken.
- 2 Salat waschen, trocken schütteln und der Länge nach vierteln. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Salat darin ca. 2 Minuten anbraten. Zitronenschale und Haselnüsse zugeben, kurz anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Backofengrill vorheizen (240 °C). Ziegenkäserolle in 4 Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Schwartau Kirsche & Pflaume bestreichen. Ziegenkäse im oberen Drittel des Backofens 2–3 Minuten gratinieren.
- 4 Für das Dressing Brühe mit Schwartau Kirsche & Pflaume, Senf und Essig verrühren. Öl langsam unterrühren und das Dressing mit Salz abschmecken. Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Kirsch-Pflaumen-Dressing anrichten.

Tipp: An warmen Sommerabenden einfach den Grill anheizen und den Romanasalat über der heißen Glut grillen.

Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte und coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM