

Überbackener Ziegencamembert auf Salat

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

Buongustai Zutaten:

- 4 Scheiben Ziegencamembert (auch ein Robiola 3 lattj, oder Robiola Roc-caverano DOP oder ähnliche Käse passen wunderbar)
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Aceto Balsamico di Modena
- 1 EL sehr guten Aceto Balsamico
- Akazienhonig



Sonstige Zutaten:

- 1-2 säuerliche Äpfel
- etwas Butter für die Form
- 2 EL Pinienkerne
- Salat nach Belieben (Rucola, Feldsalat, grüner Salat, Kräuter)
- 1 EL Butter

ZUBEREITUNG

Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen (evtl. zum Schluss kurz auf Grillfunktion umschalten).

Pinienkerne unter ständigem Rühren in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Äpfel in vier ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Eine backofenfeste Form mit Butter ausfetten und Apfelscheiben hineinlegen. Jeweils eine Scheibe Käse darauflegen und das Ganze für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen überbacken, bis der Käse schön goldgelb ist.

In der Zwischenzeit den Salat waschen, mit Balsamico und Olivenöl sowie Salz und Pfeffer marinieren und auf Tellern anrichten. Die mit Käse überbackenen Apfelscheiben auf den Salat geben und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Für die Sauce etwas Honig, Butter und den Aceto Balsamico von hochwertiger Qualität in einer kleinen Pfanne etwas erwärmen und gut vermengen. Die Sauce über den Käse träufeln. Sofort servieren.



BUONGUSTAIO

Genuss auf Italienisch

Buon appetito wünscht Buongustaiio!