



## Gratinierter Ziegenkäse

Steps: 4

Difficulty Grad: Easy

### Ingredients

4 Portions

1 Beutel	Mix Salat	1 Rolle	Ziegenfrischkäse (250g)
100 g	Honig	2 Zweige	Thymian
1	Granatapfel	2	Birnen
80 g	Mandelsplitter	2 EL	Balsamicoessig
1 EL	Preiselbeeren	1 EL	Dijonsenf
100 ml	Olivenöl		brauner Zucker
	Salz und Pfeffer		

### Instructions

#### Zubereitung

Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf ein Blech legen. Mit braunem Zucker bestreuen und im Ofen (Grillfunktion) kurz grillen, sodass der Zucker schmilzt und karamellisiert.

Preiselbeeren und Dijon Senf in einen Messbecher geben und mit einem Handmixer mixen. Olivenöl tröpfchenweise zugeben und mixen, sodass eine Emulsion entsteht. Wenn eine dickflüssige Creme entstanden ist, Balsamicoessig, Honig und Salz und Pfeffer zugeben und abschmecken.

Salatblätter mit Dressing marinieren und anrichten.

Ziegenkäsetaler mit frischem Thymian und Birnenspalten anrichten. Getoastete Mandelsplitter und frische Granatapfelkerne darüber geben und servieren.