

Feldsalat mit Ziegenkäse und Tomaten

Zutaten

- 150 g Feldsalat
- 250 g Cocktailtomaten
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 100 g roher Schinken
- 0 Balsamicocreme
- 0 Salz
- 0 Pfeffer
- 0 Pinienkerne

Zubereitung

Feldsalat waschen, putzen und trocknen und auf 2 Teller verteilen
Tomaten halbieren und auf dem Feldsalat verteilen
Schinken in Stücken
„reihen“, Hähnchenbrust bzw. Schweinefilet braten
Frischkäse- oder Camembertrollen zerteilen und in eine Auflaufform (mit Olivenöl ausgestrichen) legen und für ca. 7 – 10 min im vorgeheizten Backofen (200°C) erhitzen (Ober/Unterhitze), bis der Käse leicht zerläuft
Schinken (Hähnchenbrust oder Schweinefilet) und Käse noch warm auf den Salat geben
Salzen, Pfeffern und Balsamicocreme darübergeben
Ggf. geröstete Pinienkerne darüber streuen.