

Feldsalat mit Ziegenkäse, Tomaten und Schinken

Zutaten für 2 Personen:

- 100 – 150g Feldsalat
- 200g Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert
bzw. Kuhmilchfrischkäse / Camembert in der Rolle
- 250g Cocktailtomaten
- 100 – 150g roher Schinken, Hähnchenbruststreifen, Schweinefilet o.ä.
ggf. Pinienkerne
Salz, Pfeffer, Balsamicocreame

Zubereitung: (ca. 15 min)

Feldsalat waschen, putzen und trocknen und auf 2 Tellern verteilen

Tomaten halbieren und auf dem Feldsalat verteilen

Schweinefilet bzw. Hähnchenbrust braten, Schinken in Stücke „reißen“

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 Balsamicocreame darüberggeben.

Ggf. geröstete Pinienkerne darüber streuen.

Guten Appetit!