

Gratinierter Ziegenkäse auf Birne mit einem süßen Salat

Zutaten:

- 2 Ziegenfrischkäse, diese halbieren
- 2 Birnen, ungesüßt oder frisch, halbiert und dann gefächert
- 2 TL Wildpreiselbeeren
- 2 EL Mandarinen Olivenöl
- 2 EL Marellen-Rosen-Balsamessig
- 1 TL Gewürz „nicht Fleisch nicht Fisch“
- 1 TL Schlemmerkräuter und ein bisschen für über den Ziegenkäse
- ½ TL Olivenöl mit Peperoncino
- 3 Scheiben Brot, ich hatte mein Dinkel-Roggen Brot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll kernlose Trauben, diese halbieren
- 6 Radieschen, in Scheiben geschnitten
- ½ rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 8 Cocktailtomaten, geviertelt
- Gemischter Salat für 2 Salatteller

Zubereitung:

Den Backofen auf 230 Grad Oberhitze vorheizen.

Dann den Salat auf 2 große Teller verteilen, die Trauben, die Radieschen, die Cocktailtomaten, die Zwiebel auf den Salat verteilen.

Dann aus dem Mandarinen Olivenöl, dem Marellen-Rosen-Balsamessig, 1 TL Schlemmerkräuter und dem Gewürz „nicht Fleisch, nicht Fisch“ ein Dressing anrühren und auf den Salat geben.

Nun die Birnen drauf setzen, darauf die Wildpreiselbeeren geben.

Jetzt die Brotscheiben mit der Knoblauchzehe einreiben und auf einen Stein „Meins“ geben und die halbierten Ziegenkäse ebenfalls auf einen Stein „Meins“ setzen.

Auf den Ziegenkäse ein paar Schlemmerkräuter geben und den jeweils etwas mit dem Olivenöl mit Peperoncino beträufeln.

Beide Steine ganz nach oben auf den Rost in den Backofen geben und ca. 10 Min backen. Dann den noch warmen Ziegenkäse auf die Birnen setzen und dazu das Brot reichen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith