



ZIEGENKÄSE MIT SÜß-SCHARFER SENF-KRUSTE

2 Portionen

1 kleine Zwiebel

1 EL Pflanzenöl (z. B. Maiskeim-, Sonnenblumen- oder Rapsöl)

1 EL Zucker

2 EL Tartex Delikatess Senf

50 g Butter

40 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

1 reife Birne

50 g gemischter Salat

30 g geröstete Walnüsse

2-3 EL Olivenöl

1 EL Aceto Balsamico-Essig

100 g Ziegenkäse, in

zwei runden Stücken

Zwiebel fein würfeln und in heißem Öl anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Abkühlen lassen.

Senf mit Butter und karamellisierten Zwiebeln verrühren. Semmelbrösel untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Birne waschen und in dünne Scheiben schneiden. Birnenscheiben, Walnüsse und Salat mit etwas Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln.

Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Ziegenkäse dick mit der Senfmasse bestreichen und goldbraun gratinieren. Käse auf die Birnenscheiben setzen und sofort servieren.

Tartex ist im Naturkost- und Reformwaren-Fachhandel erhältlich!

www.tartex.de

Lust aufs Brot.

