

Gratinierter Ziegenkäse auf Salat mit Honigdressing

Menge, Zutaten	Zubereitung
1 Kopfsalat ½ Gurke 12 Cocktailtomaten 6 EL Olivenöl 1 EL Orangensaft 1 EL Honig ¼ TL Salz und Pfeffer 1 Schalotte in Scheiben	Salatzutaten waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Dressing in einer Schüssel vermischen, dann auf 4 Salatteller anrichten
300 g Ziegenkäserolle 4 Scheiben Parmaschinken 4 EL Sonnenblumenkerne	Ofen vorheizen: 200°C Käse in Scheiben schneiden, mit dem Schinken einwickeln, auf ein Backblech mit –papier legen Sonnenblumenkerne mit 1 EL Öl und 1 EL Honig verrühren, auf die Käsescheiben geben und ca. 4 Minuten backen Auf den Salat geben und sofort servieren
	Dazu passt Baguette

