

WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



Aus Folge #52 Lambrusco macht in Bologna Amore

SALADE CHÈVRE

Gegrillter Ziegenkäse an Salatbouquet mit Orangendressing

Zutaten für 2 Personen

2 Scheiben Ziegenkäse von der Rolle geschnitten

Honig

Thymian

Salz, weißer Pfeffer

Dressing

Olivenöl

Frisch gepresster Orangensaft

Heller Essig

Frisches Baguette

Salat (am besten Wildkräutersalat)

Die Ziegenkäsescheiben werden mit etwas Thymian sanft angebraten und mit einem Hauch von Honig veredelt, der langsam karamellisiert und einen köstlichen Kontrast aus süßen und herzhaften Aromen schafft. Eine Prise Salz und weißer Pfeffer verleiht dem Gericht die nötige Würze. Für das Dressing hochwertiges Olivenöl mit frisch gepresstem Orangensaft und einem Hauch von hellem Essig vermischen. Nach Geschmack würzen. Den Wildkräutersalat mit dem Dressing marinieren und die Ziegenkäsescheiben darauf anrichten. Das Baguette gerne aufbacken, damit es kross und warm ist. Ein Träumchen. Bon appetit.

Antonia's Weinempfehlung:
Medici Ermete Phermento Lambrusco di Modena DOP 2022