



Karamellisierte Ziegenkäse

mit Quinoa und Lauchzwiebel-Salsa



20-30min



2 Personen

Mit diesem Rezept beweist unsere Köchin Hannah einmal mehr, wie fein und vielseitig die vegetarische Küche sein kann! Auf leckerer Quinoa wird ein eleganter Salat aus Rucola und Radieschen angerichtet, der mit einem raffinierten Dressing aus gerösteten Lauchzwiebeln und Limette angemacht wird. Die karamellisierten Ziegenkäsescheiben sind das köstliche Tüpfelchen auf dem i!

- 150g Bio-Quinoa Tricolore
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Bund Radieschen
- 50g Rucola
- 25g blanchierte Haselnusskerne
- 2
- 1 Ziegenkäserolle ¹

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backöfen mit Grillfunktion
- Backblech
- kleiner Topf mit Deckel
- Knoblauchpresse
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb
- Alufolie

Allergene
Milch (1), Nüsse (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 806kcal, Fett 39.2g,
Kohlenhydrate 83.5g, Eiweiß 31.3g



1. Quinoa kochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb gründlich abspülen, in das kochende Wasser geben und 10-12Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren warm halten.



4. Salat zubereiten

Die **Radieschen** je nach Größe halbieren oder vierteln und mit dem **Rucola** in eine Schüssel geben. Mit dem **restlichen Limettensaft** und 1TL Olivenöl vermengen. Die **Haselnüsse** grob hacken.



2. Lauchzwiebeln grillen

Die **Lauchzwiebeln** mit 1TL Olivenöl einreiben und auf ein Backblech geben. Im Ofen 4–6Min. grillen bzw. backen, bis die **Lauchzwiebeln** weich und sehr dunkel sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Nach dem Grillen/Backen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.



5. Käse karamellisieren

Den **Käse** in **4 Scheiben** schneiden. Das Backblech mit Alufolie auslegen, diese dünn mit 1TL Olivenöl beträufeln und die **Käsescheiben** darauflegen. 1TL Honig über den **Käse** träufeln und den **Käse** 3-5Min. grillen bzw. backen, bis der Honig karamellisiert und der **Käse** appetitlich gebräunt ist.



3. Salsa zubereiten

Die abgekühlten **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein reiben. Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Lauchzwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1EL Olivenöl, der **½ des Limettensafts**, 1TL Essig und 1TL Honig verrühren und die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Haselnüsse rösten

Nach 1Min. die **gehackten Haselnüsse** ebenfalls auf das Backblech geben und mitrösten, bis sie duften. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Den **Rucola-Radieschen-Salat** auf der **Quinoa** anrichten, den **Käse** darauflegen und mit den **Haselnüssen** und der **Salsa** garniert servieren.