



Karamellisierter 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, Honig und Limette angemacht wird. Die mit Honig karamellisierten Ziegenkäsescheiben sind das köstliche Tüpfelchen auf dem i!

- 150g Quinoa
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen Honig
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Ziegenfrischkäse ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backöfen mit Grillfunktion
- Backblech
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Alufolie
- Knoblauchpresse
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 701kcal, Fett 37.1g,
Kohlenhydrate 58.7g, Eiweiß 26.8g



1. Quinoa kochen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 350ml gesalzenes und gepfeffertes Wasser zum Kochen bringen. Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und 10-12Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Die **Quinoa** in einem Sieb abtropfen lassen.



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 1/2EL Olivenöl einreiben und auf ein Backblech geben. Im Ofen 4–6Min. grillen, bis die **Lauchzwiebeln** weich und sehr dunkel sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Nach dem Grillen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.



5. Käse karamellisieren

Den **Käse** in **4 Scheiben** schneiden. Das Backblech mit Alufolie auslegen, diese dünn mit Olivenöl bestreichen und die **Käsescheiben** darauflegen. Den **restlichen Honig** über den **Käse** träufeln und den **Käse** 3-5Min. grillen, bis der **Honig** geschmolzen und der **Käse** appetitlich gebräunt ist.



3. Salsa zubereiten

Die abgekühlten **Lauchzwiebeln** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein reiben. Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Lauchzwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1-2EL Olivenöl, der **1/2 des Limettensafts** und der **1/2 des Honigs** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Haselnüsse rösten

Nach 1 Min. 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.