



Karamellisierter Ziegenkäse

mit Quinoa und Lauchzwiebel-Salsa



20-30min



3-4 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!

- 300g Quinoa
- 6 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Päckchen Honig
- 2 Bund Radieschen
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

Energie 719kcal, Fett 38.2g,
Kohlenhydrate 62.0g, Eiweiß 26.2g



1. Quinoa kochen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 650ml 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 1-2TL Olivenöl vermengen. Die **Haselnüsse** grob hacken.



2. Lauchzwiebeln grillen

Die **Lauchzwiebeln** mit 1/2-1EL 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 insgesamt **8 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 **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Lauchzwiebeln** und den **Knoblauch** mit 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.