



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

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Alufolie
- Knoblauchpresse
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 692kcal, Fett 37.0g, Kohlenhydrate 57.7g, Eiweiß 26.2g



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 **1/2 der Haselnüsse oder mehr** 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.



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 1TL Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Käse karamellisieren

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



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.