



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

- 300g Quinoa
- 6 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Päckchen Sherryessig ¹²
- 2 Bund Radieschen
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse ⁷

- Honig
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

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

Allergene
Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite
(12), Nüsse (15). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 674kcal, Fett 35.6g,
Kohlenhydrate 56.8g, Eiweiß 25.9g



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.



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.



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.



Den **Käse** in insgesamt **8 Scheiben** schneiden. Das Backblech mit Alufolie auslegen, diese dünn mit Olivenöl bestreichen und die **Käsescheiben** darauflegen. 1EL Honig über den **Käse** träufeln und den **Käse** 3-5Min. grillen, bis der **Honig** karmellisiert und der **Käse** appetitlich gebräunt ist.



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**, **1TL Sherryessig** und 1EL Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.