



## Feigensalat mit Bergkäse Crostini

### Anleitung

Für die Bergkäse Crostini: Das Baguette schräg in ein cm breite Scheiben schneiden. Den Bergkäse grob reiben und auf die Brotscheiben verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Ober- & Unterhitze auf mittlerer Schiene auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für ca. 10 Minuten überbacken.

Den Salat waschen und in Stücke zupfen. Vogerlsalat, Salatherzenblätter und Rucola in Tellern anrichten. Die Feigen halbieren. Vier Feigen zur Hälfte kreuzförmig einschneiden und an der unteren Hälfte leicht zusammendrücken. Olivenöl, frisch gepressten Zitronensaft, weißen Balsamico in ein verschließbares Gefäß geben und gut durchschütteln. Mit wenig Salz und Pfeffer und frisch gehackten Kräutern würzen und auf dem Salat verteilen. Die Feigen darauf portionieren. Pro Teller 3 - 4 kleine Sauerrahm Nocken mit einem Teelöffel portionieren und den Salat damit garnieren. Mit Kräutersalz und Pfeffer final würzen.

Den Salat mit den warmen Bergkäse Crostini servieren.

### Benötigte Zutaten

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| Salat      |                           |
| 3 Stück    | Salatherzen               |
| 12 Stück   | Feigen frisch             |
| 100 g      | Vogerlsalat (Feldsalat)   |
| 180 g      | <b>Premium Sauerrahm</b>  |
| 50 g       | Rucola                    |
| 12 EL      | Balsamicoessig weiß       |
| 12 EL      | Olivenöl                  |
|            | Saft einer halben Zitrone |
|            | frische Kräuter gehackt   |
|            | Salz, Pfeffer             |
| Crostini   |                           |
| 4 Scheiben | Baguette                  |
| 200 g      | <b>Original Bergkäse</b>  |



Ein Rezept von  
[cookingcatrin](#)