Feigensalat mit Bergkäse Crostini

Benötigte Zutaten

Salat

3 Stück	Salatherzen
12 Stück	Feigen frisch
100 g	Vogerlsalat (Feldsalat)
180 g	Premium Sauerrahm
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	Original Bergkäse

Anleitung

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

2. 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 portieren und den Salat damit garnieren. Mit Kräutersalz und Pfeffer final würzen.

3. Den Salat mit den warmen Bergkäse Crostini servieren.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at