



ZIEGENKÄSE AUF COUSCOUS-BROTSALAT

COUSCOUS & BULGUR | SALAT | 45-60 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 4 Personen)

250 g Müller's Mühle CousCous
1 rote Zwiebel
200 g Kirschtomaten
1 kleine Salatgurke
2 Lauchzwiebeln
20 g Oliven, in Ringen geschnitten
200 g Ziegenkäserolle
200 g Ciabatta
2 TL Honig
6 EL Olivenöl
1 Zitrone, Saft
Zucker
Pfeffer, frisch gemahlen
einige Thymianzweige

Produktempfehlungen



COUSCOUS

Zubereitungen

CousCous und 250 ml leicht gesalzenes, kochendes Wasser mischen, ca. 5 Minuten quellen und abkühlen lassen.

Zwiebel abziehen und in sehr feine Ringe schneiden. Tomaten und Gurke waschen, Tomatenhalbieren, Gurke der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und die Gurke in Scheiben schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Für das Dressing 3 EL Öl, Zitronensaft und Petersilie verrühren, mit Oliven verfeinern und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Salatzutaten mit dem Dressing vermischen und kurze Zeit durchziehen lassen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Thymianzweige dazugeben, den Käse mit Honig beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 10-15 Minuten überbacken.

Ciabatta in Stücke schneiden und im restlichen erhitzten Öl knusprig braten. Salat und Käse auf Teller anrichten, mit Ciabatta garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten