

Riccardo Reccia

User

Bunte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse, Feigen und Schoko-Balsamico-Dressing

Hauptspeise

Zubereitung 🔪 **Schwierigkeit:** ● ● ● ● ○ **Zeit:** 50 min. ⌚

1) Die Schokolade reiben. 2) In einem Topf Zucker, Orangensaft und Essig unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. 3) Ca. 5 Minuten köcheln lassen. 4) Die Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen. 5) Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Das Dressing abkühlen lassen. 6) Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 160°C) vorheizen. 7) Den Rosmarin grob hacken. 8) Den Ziegenkäse in 8 - 12 Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Honig bestreichen. 9) Den Rosmarin darauf streuen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. 10) Währendessen Salat waschen und trocken schleudern. 11) Die Feigen waschen und halbieren. 12) Den Salat mit den Feigen und den gratinierten Ziegenkäse anrichten und mit dem Balsamico-Schoko-Dressing nach Bedarf beträufeln Ein Süß-Saures Geschmackserlebnis



Zutaten 📋

60 g Bitterschokolade

150 ml Orangensaft

100 ml Balsamico dunkel

140 g Rohrzucker

Chiliflocken, Salz und Pfeffer

200 g Ziegenkäse

1 Zweig Rosmarin

400 g Blattsalate

4 Feigen

1 EL Honig