

Gratinierter Ziegenkäse mit Rheintaler Bauernsenf



4 Personen



30 Minuten



Rheintaler Bauernsenf

Zutaten

- 4 kleine Ziegenkäse
- 4 Blätter Basilikum
- 40 g Rheintaler Bauernsenf
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Butter
- 40 g Weißbrotbrösel
- verschiedene Blattsalate
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 TL Rheintaler Bauernsenf
- Oliveöl
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Aus Butter, Weißbrotbröseln, Knoblauch, Bauernsenf, Basilikum eine Paste herstellen. Den Ziegenkäse mit der Paste bestreichen und im Backrohr 15 Minuten gratinieren.

Aus Zitronensaft, Senf, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade zubereiten.

Den gratinierten Ziegenkäse auf dem Teller anrichten und mit marinierten Blattsalaten umlegen.