WUNDERDRESSING HIMBEERE

Ziegenkäse-Taler mit Himbeeren und karamellisierten Walnüssen

Käse · Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 25 Minuten



Zutaten

- 40 g Walnusskerne
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ziegenkäserolle mit Rinde (ca. 200 g)
- 60 g Babyspinat
- 100 g frische Himbeeren
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Wunderdressing Himbeere

Warum das passt: Die fruchtige Säure harmoniert perfekt mit cremigem, leicht würzigem Käse.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 2 Minuten anrösten. Zucker darüberstreuen und unter Rühren 1–2 Minuten schmelzen lassen, bis die Nüsse glänzend überzogen sind.
2. Nüsse sofort auf ein Stück Backpapier geben, mit Salz bestreuen, abkühlen lassen und grob auseinanderbrechen.
3. Ziegenkäse mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in 4 Taler (je ca. 2 cm dick) schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 5–6 Minuten erwärmen, bis er weich wird, aber noch die Form hält.
4. Inzwischen Babyspinat waschen und trocken schleudern, Himbeeren verlesen. Spinat auf zwei Teller verteilen, je 2 warme Taler daraufsetzen und Himbeeren und Walnüsse darübergeben.
5. Wunderdressing kräftig schütteln, über Salat und Käse träufeln, mit Pfeffer übermahlen und sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing HIMBEERE mit Basilikumöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de