

Rezeptvorschlag zu unserem Gewürz:

„PYRAMIDENSALZ MEDITERRAN“



Ziegenkäse auf Basilikum-Rucola-Salat

Zutaten

- 1 Kleine Zwiebel
- 150 g Rucola
- 1 Töpfchen Basilikum
- 4 Stiele Thymian
- 2 EL Pistazienkerne
- 250 g Ziegenkäserolle (Ø 7-8 cm)
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 Baguettebrötchen
- 3-4 EL Olivenöl
- 3 EL Weißwein-Essig
- 2 Prisen Pyramidensalz Mediterran
- 2 Prisen Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- 1 Prise Zucker
- Backpapier & Backblech



Zubereitung

Zwiebel schälen und würfeln. Rucola und Basilikum waschen, trocken schütteln und zerzupfen.

Thymian waschen, Blättchen abzupfen. Pistazien hacken. Käse in 4 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Käsescheiben mit Honig beträufeln, anschließend mit Pistazien und Thymian bestreuen. Brötchen längs in dünne Scheiben schneiden und mit auf das Blech legen. Mit 1-2 EL Öl beträufeln.

Im heißen Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) 6-8 Minuten backen.

Essig, Pyramidensalz Mediterran, Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ und 1 Prise Zucker verrühren, 2 EL Öl darunter schlagen und mit Zwiebel, Rucola und Basilikum mischen.

Alles anrichten und heiß oder kalt als Vorspeise oder Beilage genießen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten

und einen guten Appetit.



Gerhard 
Ostenried 
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen
Tel.: 08346 - 982345
info@ostenried.com
www.ostenried.com