

CATCH GAP REZEPTE

SOMMERSALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGEN

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 1-2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

CATCHGAP

Walden & Partner AG



Zubereitung

Zutaten

Zubereitung:

1. Pfirsiche in Spalten schneiden.
2. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen und die Pfirsiche in etwas Öl anbraten und zur Seite stellen.
3. Ziegenkäse in etwa in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in die selbe Pfanne mit etwas Öl anbraten. Honig drüber und karamellisieren lassen.
4. Bulgur in eine Schüssel geben und in etwa mit der doppelten Menge kochendem Wasser (ca 6EL) und 1 TL Salz übergießen, umrühren und Quellen lassen.
5. Nun in eine Schüssel den Babyspinat oder Rukula, den Bulgur, darauf die Pfirsichspalten, den Ziegenkäse, Parma oder Serrano Schinken und die Walnüsse verteilen.
6. Das Dressing mixen und vor dem Servieren damit übergießen.

Zutaten:

- 1-2 Pfirsiche
- 150 g Ziegenweichkäse (Rolle)
- 1 EL Honig
- 3 EL feiner Bulgur
- 100 g Babyspinat oder Rukula
- Eine Handvoll Walnüsse
- 2 Scheiben Parma oder Serrano Schinken

Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!