



Saison Salate mit warmem Ziegenkäse, Apfel, Honig, frischem Thymian und Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, modern-trendig, voller Aromen, in 20 Minuten gemacht

Zutaten

- 150 g Ziegenfrischkäse, natur, in Scheiben geschnitten
- 75 g frische, bunte Blattsalate nach Marktlage, geputzt, verlesen, in kaltem Wasser aufgefrischt
- (Z.B. Frisée, Rauke, Lollo Rosso und Bianco, Feldsalat)
- 1-2 feinsäuerliche Äpfel nach Größe
- 5 Scheiben Frühstücksspeck, halbiert oder geviertelt
- 15 g Haselnuss Blättchen
- 1-2 Stiele frischer Thymian, gezupft
- Etwas Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Den Bunten Salat putzen, verlesen und in kaltem Wasser knackig auffrischen, gut ablaufen lassen.

Schritt2

Die Äpfel ausstechen, vom Kerngehäuse befreien und in etwas dickere Scheiben schneiden. Auf gefettete Alufolie setzen, dann auf das flache Backblech legen.

Schritt3

Mit jeweils einer Scheibe Ziegenkäse belegen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Darüber die Haselnuss Blättchen und die Thymianblättchen verteilen, den Honig darüber träufeln und die Frühstücksspeckblättchen darüber geben.

Schritt4

Unter den vor geheizten Grillschlangen 4-5 min. grillen, überbacken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Den trockenen Salat in Gekonntgekocht: Brunnenkresse-Vinaigrette, Feigenvinaigrette oder French Dressing mengen, darüber den heißen Ziegenkäse setzen und knuspriges Brot dazu reichen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** äpfel, haselnüsse, honig, in 15 Minuten, leicht, schnell gemacht, speck, Thymian, voller Aromen, ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saison-salate-mit-warmem-ziegenkaese-apfel-honig-frischem-thymian-und-speck/>