



# 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/>