

Frühlingsalat mit Ziegenkäse - Crostini

4-Personen

Zutaten:

50	-	gr Spinatsalat
1	-	kleiner Kopf roter Chicorée
100	-	gr Schnittsalat
50	-	gr Kresse
150	-	gr rote Peperoni
150	-	gr gelbe Peperoni
80	-	gr grüne Oliven entsteint
1	-	kleine rote Zwiebel
½	-	Bund Basilikum
3-4	-	EL Zitronensaft
4	-	EL Gemüsebouillon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	dl Olivenoel



Crostini:

½	-	Baquette
1	-	Knoblauchzehe
3-4	-	EL Olivenoel
300	-	gr junger Ziegenkäse

Zubereitung:

Alle Salatsorten rüsten, waschen und sehr gut abtropfen lassen.
Die Chicoréeblätter grob zerpfeifen.

Die Peperoni mit einem Sparschäler schälen, dann die Früchte halbieren, entkernen und in kleinste Würfel schneiden. Die Oliven in Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Basilikum fein hacken.

Den Zitronensaft, die Bouillon, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Olivenoel beifügen und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Peperoni, Oliven, Zwiebel und Basilikum untermischen.

Wenn nötig nachwürzen.

Für die Crostini das Brot schräg in Scheiben schneiden. Den Knoblauch in ein kleines Schüsselchen pressen und das Olivenöl beifügen.

Die Brotscheiben damit bepinseln und auf ein Backblech geben. Den Ziegenkäse in 8- Scheiben schneiden und das Brot damit belegen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Brotscheiben im auf 230-Grad vorgeheizten Ofen auf der obersten Rille 3-4 Minuten überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt und leicht braune Flecken erhält.

Den Salat mit gut der Hälfte der Sauce mischen und auf Tellern anrichten.

Die heißen Crostini dazulegen und mit der restlichen Sauce beträufeln.

Sofort servieren.