

Ziegenkäse mit Pinienkernen

Zutaten:

kleine Ziegenkäse
Pinienkerne
Knoblauchzehen
rote Paprikaschoten
frische Minze
Basilikum
heller Honig
Balsamicoessig
grobes Salz
Pfeffer
Olivenöl



Zubereitung:

Paprikaschoten schälen, in 2 cm breite Streifen schneiden und kurz blanchieren. Pinienkerne rösten, Knoblauch sehr fein hacken und mit den Pinienkernen mischen. Aus Honig, Balsamico und etwas Salz ein Dressing bereiten.

Zwei Paprikastreifen nebeneinander auf einen Teller legen und mit dem Honig-Balsamico-Dressing beträufeln.

Ziegenkäse in der Pinienkern-Knoblauch-Mischung wälzen und auf die Paprikastreifen legen.

Fein gehackte Minze und Basilikum drüberstreuen, mit Olivenöl beträufeln und etwas Pfeffer drüber mahlen.

Die restlichen Pinienkerne und einige Basilikumblätter als Deko auf dem Teller verteilen.