

2 Portionen

2 Blutorangen
100 Gramm Rote Zwiebeln
10 Essl. Olivenöl
1 Essl. Weißweinessig
Salz und Pfeffer aus der Mühle
10 Gramm Grob gemahlene Pistazien
10 Gramm Semmelbrösel
2 Ziegenfrischkäse je 70g

Zubereitung:

Blutorangen schälen, dabei die weiße Haut sorgfältig entfernen.
Orangen quer in dünne Scheiben schneiden, wenn nötig entkernen.
Zwiebeln längs halbieren und in dünne Spalten schneiden. 8 El Öl mit Essig, Salz und Pfeffer verschlagen. Orangen und Zwiebeln dazugeben und darin 30 Minuten ziehen lassen. Restliches Öl mit Pistazien und Semmelbröseln zu einer Paste verrühren, Paste gleichmäßig auf die Käse verteilen. Käse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und unter dem vorgeheizten

Grill 2-3 Minuten gratinieren. Salat auf einer Platte anrichten, die gratinierten Käse darauf legen und sofort servieren.

Quelle: essen & trinken Februar 2004
erfasst *RK* 31.01.2004 von Ilka Spiess

Ziegenkäserei Würnsreuth
Würnsreuth 10
95517 Seybothenreuth
Tel.: 09209 / 823

E-Mail: info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de