Marlen Kühnel

Rezepte

Ziegenkäse mit Paradeiser, Basilikum auf Vogerlsalat

Zutaten:

250g Ziegenkäse, 5 Stk. mittelgroße Gartenparadeiser, Handvoll Vogerlsalat, 8 Oliven, Basilikum, Schnittlauch, 0.1 l Sonnenblumenöl, Saft einer viertel Zitrone, Salz.

Zubereitung:

Ziegenkäse und Paradeiser in Scheiben schneiden, auf den geputzten Vogerlsalat auflegen. Sonnenblumenöl mit der Zitrone schaumig schlagen, über die Zutaten gießen. Mit Salz, den gehackten Kräutern und den Oliven garnieren. Wunderbar erfrischend für die warme Jahreszeit. Guten Appetit!