

## Salat von Löwenzahn mit Gebratenem Ziegenkäse

Kategorien: Salat, Kalt, Kräuter

Zutaten für: 2 Portionen

1	Bund	Jungen Löwenzahn
1/2	Bund	Wilden Schnittlauch, feingeschnitten
1/2	Bund	Brunnenkresse
1/2	Bund	Pimpinelle
100	ml	Scharbockskraut
1/2	Bund	Sauerampfer
1/2	Bund	Hirschhornwegerich
	Etwas	Bärlauch, feingehackt
2		Crottin-Ziegenkäse
		-- (oder sonstigen trockenen Ziegenkäse)
1	Essl.	Olivenöl
1		Brötchen, grob gerieben

### *DRESSING*

---

1	Essl.	Kastanienhonig
2	Essl.	Balsamicoessig
3	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Creme fraiche
		Salz und Pfeffer

### Anleitung:

Den Ziegenkäse in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Pfeffer würzen und in Brotbröseln panieren. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten je 2 Minuten braten. Alle Kräuter von den Stielen zupfen, waschen und trockenschleudern. Kastanienhonig, Balsamicoessig, Olivenöl, Creme fraiche in ein Marmeladeglas geben, mit einem Deckel verschließen und gut durchschütteln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kräuter geben. Den Kräutersalat mit dem gebratenen Ziegenkäse anrichten.

### Quelle:

Koch-Kunst mit Vincent Klink  
Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann