

## Schaf- und Ziegenkäse auf Wildkräutern

Kategorien: Käse, Schafskäse, Ziegenkäse, Kräuter, Vegetarisch

Zutaten für: 4 Portionen

4 Gewürfelter Schafkäse, Menge nach Geschmack  
groß. Scheiben Ziegencamembert; oder  
12 klein. Scheiben Ziegenfrischkäse  
-- nach Belieben pro Person 1 Scheibe mehr

### *KRÄUTERBETT*

---

Wildkräuter; kleingehackt - wie jungen Löwenzahn,  
-- Gänseblümchenblätter und Gänseblümchenblüten  
Bärlauch; als Würze

### *JE EIN PAAR STENGEL*

---

Junge Schafgarbe  
Wiesenschaumkraut

### *DEKORATION*

---

Junge Veilchenblüten oder Lungenkrautblüten

### *SOSSE*

---

Vinaigrette aus Essig und Öl; oder nur etwas  
Bestes natives Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### *DER PFIFF*

---

Sonnenblumenkerne; in ganz wenig Fett geröstet

### Anleitung:

Auf einem großen flachen Teller ein Kräuterbett verteilen und darauf die Schafkäsewürfel außen und den Ziegenkäse innen anrichten.

Mit Vinaigrette oder nur Olivenöl beträufeln und die gerösteten Sonnenblumenkerne dazugeben.

Mit Blüten verzieren und mit frischem Baguette servieren.

### Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann