

Gebratene Ziegen Käse Salat

Zutaten für 6 Personen

1 Endiviensalat
6 Crottins de Chavignol
150g Kirsch Tomaten
4 thymianzweige
1TL Starkes Senf
1 EL Balsamischer Essig
6 EL Oliven Öl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Endiviensalat schalen, waschen, schleudern.

Die Tomaten in 2 Stücke schneidenden.

Alles auf einen Teller richten.

Die "Crotins" auf ein Stück Backpapier legen. Die mit Thymian bestreuen, und mit 2 Löffeln Oliven Öl abgießen. Die dann in den Ofen 1 bis 2 Minuten grillen lassen.

In eine Schüssel das Senf mit das Essig und die 4 Löffeln Oliven Öl mischen.

Salzen und pfeffern. Die Salatsoße mit den Salat mischen, und die Ziegen Käse auf den Salat legen.

Sofort servieren

Salade de chèvres rôtis

Pour 6 personnes

1 chicorée frisée,
6 crottins de Chavignol,
150 grammes de tomates cerises,
4 branches de thym,
1 cuillerée à café de moutarde forte,
1 cuillerée à soupe de vinaigre de balsamique,
6 cuillerées d'huile d'olive,
Sel et poivre.

Préparation

Epluchez, lavez et essorez la chicorée frisée.

Coupez les tomates en deux.

Disposez le tout sur assiette.

Posez les crottins sur une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez-les de thym et arrosez-les de 2 cuillerées à soupe d'huile. Mettez les chèvres sous le grill du four pendant 1 à 2 minutes.

Dans un bol, mélangez la moutarde avec le vinaigre et 4 cuillerées à soupe d'huile. Salez et poivrez. Arrosez la salade de la vinaigrette et mélangez.

Sortez les chèvres du four et posez-les sur la salade.

Servez aussitôt.

Salatka ze smażonym kozim serem

Składniki dla 6 osób

1 kędzierzawa cykoria
6 serów kozich Chavignol
150 g pomidorów koktajlowych
4 gałązki tymianku
1 łyżeczka ostrej musztardy
1 łyżeczka vinaigre (ocet winny)
6 łyżek oleju z oliwek

Przygotowanie

Obrać, umyć i osuszyć cykorie, pokroić pomidory na połówki i ułożyć na talerzu.

Sery w całości rozłożyć na papierze śniadaniowym. Posypać tymiankiem i polać 2 łyżkami oleju. Położyć ser na raszki piekarnika na 1 do 2 minut. W misce wymieszać musztardę z vinaigre i 4 łyżkami oleju. Posolić i popieprzyć. Przygotowaną sałatkę polać vinaigre i wymieszać. Wyjąć ser z piekarnika i ułożyć na sałatce.

Podawać zaraz po przyrządzeniu.