

Fenchel-Apfel-Salat mit Ziegenkäse



Zutaten für 4 Personen

2 Fenchelknollen (ca. 400 g)
 1 großer oder 2 kleine säuerliche Äpfel
 1 Zitrone
 Salz
 Pfeffer
 Zucker
 4 EL Olivenöl
 ½ Granatapfel
 1 Handvoll Brombeeren
 1 Handvoll Cashewkerne
 200 g Ziegenweichkäserolle
 1 EL Honig
 3 Stiele Dill

Zubereitung:

Den Fenchel putzen und das Grün beiseitelegen. Die Knollen waschen, halbieren und den Strunk herauschneiden. Dann den Fenchel in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Danach den Apfel in feine Spalten schneiden.

Für die Vinaigrette den Saft der Zitrone mit Salz, Pfeffer, 3 TL Zucker und dem Öl verrühren. Anschließend den Fenchel, den Apfel und die Vinaigrette vermischen und für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Granatapfel vierteln und die Kerne herauslösen. Den Dill und das Fenchelgrün waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Brombeeren waschen und die Cashewkerne grob hacken.

Den Ziegenkäse in beliebig dicke Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 1 EL Honig darüber geben. Den Ziegenkäse im Ofen bei 200 Grad Umluft auf der untersten Schiene ca. 12 Minuten backen, bis er leicht braun wird und Blasen wirft.

Den Salat mit dem Ziegenkäse auf vier Tellern anrichten. Mit den Granatapfelkernen, den Brombeeren, dem Dill, dem Fenchelgrün und den gehackten Cashewkernen bestreuen und die Vinaigrette darüber geben.



Rezepte aus der Behr Küche