MARLEY SPOON

Karamellisierter Ziegenkäse

mit Quinoa und Lauchzwiebel-Salsa

20-30min 3-4 Personen

Mit diesem Rezept beweist unsere Köchin Hannah einmal mehr, wie fein und vielseitig die vegetarische Küche sein kann! Auf leckerer Quinoa wird ein eleganter Salat aus Rucola und Radieschen angerichtet, der mit einem raffinierten Dressing aus gerösteten Lauchzwiebeln, Honig und Limette angemacht wird. Die mit Honig karamellisierten Ziegenkäsescheiben sind das köstliche Tüpfelchen auf dem i!

Was du von uns bekommst

- 300g Quinoa
- 6 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Päckchen Honig
- 2 Bund Radieschen
- 1 Packung Rucola
- 1 Packung Haselnusskerne [15]
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse [7]

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- mittelgroßer Kochtopf
- Alufolie
- Messbecher
- Knoblauchpresse
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene
Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Kalorien 719.0kcal, Fett 38.2g, Eiweiß 26.2g, Kohlenhydrate 62.0g

1. Quinoa kochen

Den Grillofen auf höchster Stufe vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ca. 600ml gesalzenes und gepfeffertes Wasser zum Kochen bringen. Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb waschen, in das kochende Wasser geben und in 10–12Min. bissfest kochen. Ggf. überschüssiges Wasser abgießen und die **Quinoa** in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Lauchzwiebeln grillen

Die **Lauchzwiebeln** mit 1/2–1EL Olivenöl einreiben und auf ein Backblech geben. Im Ofen 4–6Min. grillen, bis die **Lauchzwiebeln** weich und sehr dunkel sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Nach dem Grillen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

3. Salsa zubereiten

Die abgekühlten **Lauchzwiebeln** fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein reiben. Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Lauchzwiebeln** und den **Knoblauch** mit 2EL Olivenöl, der **1/2 des Limettensafts** und der **1/2 des Honigs** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Salat zubereiten

Die **Radieschen** je nach Größe halbieren oder vierteln und mit dem **Rucola** in eine Schüssel geben. Mit dem **restlichen Limettensaft** und 1–2TL Olivenöl vermengen. Die **Haselnüsse** grob hacken.

5. Käse karamellisieren

Den **Käse** in insgesamt **8 Scheiben** schneiden. Das Backblech erneut mit Alufolie auslegen, dünn mit Olivenöl bestreichen und die **Käsescheiben** darauflegen. Den **restlichen Honig** über den **Käse** träufeln und den **Käse** 3–5Min. grillen, bis der **Honig** geschmolzen und der **Käse** appetitlich gebräunt ist.

6. Haselnüsse rösten

Nach 1Min. die **gehackten Haselnüsse** ebenfalls auf das Backblech geben und mitrösten, bis sie duften. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Den **Rucola-Radieschen-Salat** auf der **Quinoa** anrichten, den **Käse** darauflegen und mit den **Haselnüssen** und der **Salsa** garniert servieren.