Gratinierter Ziegenkäse aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 4 Portionen:

- 180 g Ziegenkäse
- 1 EL Honig (flüssig)
- 50 g Walnüsse
- 150 g Feldsalat
- 100 g Himbeeren
- Pfeffer

Für das Dressing:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL dunkler Balsamico-Essig
- 1 EL Honig
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Ziegenkäse in 8 Scheiben. Beträufel ihn mit Honig und streue etwas Pfeffer darüber. Lege ein Stück Backpapier in den Korb deines Airfryers. Verteile die Ziegenkäse-Scheiben darauf. Backe den Ziegenkäse 5-6 Minuten bei 180 Grad in der Heißluftfritteuse. Achtung, er darf nicht zu lange erhitzt werden, da er sonst zerläuft.
2. Wasche den Feldsalat und die Himbeeren. Verrühre alle Zutaten für das Dressing.
3. Verteile den Salat auf 4 Tellern, gib das Dressing darüber und die Himbeeren und die Walnüsse darauf. Serviere den Salat mit dem gratinierten Ziegenkäse.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.