

Feigen-Ziegenkäse-Caprese mit kleiner Ziegenkäserolle aus Frankreich

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Für 4 Portionen:

4 EL Olivenöl

2 EL weißer Balsamessig

1 EL Honig

Salz

Pfeffer

8 Feigen

2 kleine französische Ziegenkäserollen

2 EL Pistazien (30 g)

Zubereitung:

1. Olivenöl mit Balsamessig und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Feigen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Ziegenkäserolle ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Pistazien in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anrösten. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Pistazienkerne grob hacken.
4. Inzwischen Feigen- und Ziegenkäsescheiben auf 4 Teller abwechselnd leicht überlappend nebeneinanderlegen. Mit dem Dressing beträufeln und mit Pistazien bestreut servieren.