



KALTBACH Rezept

Fruchtig-Pikanter Käsesalat mit geröstetem Baguette

Ein schnell zubereitetes Gericht, das durch seine hochwertigen Zutaten überzeugt. Verfeinern Sie das Rezept nach Belieben mit saisonalen Soldaten und servieren Sie dazu selbstgemachten Eistee oder einen leichten Weisswein.

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

Zutaten

200 g Baguette
2 Esslöffel Olivenöl
Meersalz, Pfeffer

60 g Rucola
1 Granatapfel
150 g KALTBACH
Der Cremig-Würzige
50 g Radieschensprossen

3 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
2-3 Esslöffel Limettensaft
1/2 Esslöffel Feigensenf
2 Esslöffel Traubenkernöl
Cayenne Pfeffer

Zubereitung

Heizen Sie den Backofen bei 180°C vor (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) und schneiden Sie das Baguette in Scheiben. Beträufeln Sie die Scheiben mit Olivenöl und streuen Sie Meersalz und Pfeffer darüber. Lassen Sie das Baguette im vorgeheiztem Backofen für 5–8 Minuten backen.

Waschen Sie den Rucola und die Radieschensprossen und zupfen Sie, falls vorhanden, den anderen Salat in mundgerechte Stücke. Halbieren Sie den Granatapfel und lösen Sie vorsichtig die Kerne heraus. Schneiden Sie den Käse in feine Streifen und vermischen Sie die Salatzutaten

Verrühren Sie die Aprikosenkonfitüre mit Limettensaft, Senf und Olivenöl und schmecken Sie das Dressing mit Salz und Cayennepfeffer ab. Verteilen Sie den Salat auf den gerösteten Baguettescheiben, beträufeln Sie die Scheiben mit dem Dressing und servieren Sie das fertige Gericht. Guten Appetit!