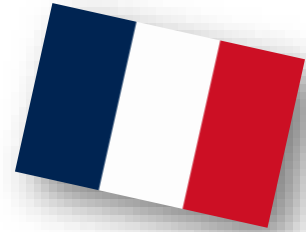


Vorspeise

Für 4 Personen



Grünes Gemüse mit Ziegenkäse

750 g verschiedene grüne Gemüse,
etwa Bohnen, Erbsen, Kaiserschoten,
kleine Salatherzen, grüner Spargel
2 TL Senf
1 TL Weißweinessig
¼ TL Koriandersamen, gemahlen
Salz
Pfeffer
8 EL Traubenkernöl
1 große Handvoll gemischte Kräuter, in
jedem Fall mit viel Basilikum
2 EL geraspelte Haselnüsse
Etwas frische Zitrone
Frisches Bauernbrot



Zubereitung

1. Das Gemüse putzen und etwas zerkleinern, sehr kurz in kräftig gesalzenem Wasser kochen und in Eiswasser abschrecken, damit es richtig knackig bleibt, dann sehr gut abtropfen lassen. Zucchini und ähnliches roh in dünne Scheiben schneiden.
2. Aus Senf, Essig, Gewürzen und 3 EL Öl eine Vinaigrette rühren und mit den Gemüsen mischen, 30 Minuten durchziehen lassen.
3. Die Kräuter und das Basilikum putzen und hacken und mit 5 EL Öl fein pürieren (oder im Mörser reiben), mit Zitrone und Salz abschmecken. Kräuteröl über die Gemüse träufeln.
4. Zum Schluss 200 g frischen Ziegenkäse in großen Stücken über dem Gemüse verteilen.
5. 2 EL geraspelte Haselnüsse in der Pfanne ohne Fett kurz anrösten und darüber streuen. Mit knusprigem Bauernbrot servieren.

Arbeitszeit ca. 30 min

Kochzeit ca. 10 min

Ruhezeit ca. 30 min

Gesamtzeit ca. 40 min

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

