

## Rezepte von Löwensenf

# Gegrillter Schafskäse mit Salat



1/2	Kopf Salat nach Wahl
150 g	Rucola
150 g	Kirschtomaten
2	Lauchzwiebeln
3 EL	Zucker
100 g	gemischte Nüsse
400 g	Schafskäse
3 EL	Olivenöl
4 TL	Löwensenf Premium Honig-Dill
1 TL	Chiliflocken
	Für die Vinaigrette
2 EL	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
2-3 TL	Löwensenf Premium Honig-Dill
50 ml	Brühe
	Salz, Pfeffer

**1.** Backofen vorheizen. Salat und Rucola waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Alle Zutaten auf Tellern anrichten.

**2.** Zucker in einer Pfanne schmelzen, Nüsse unterrühren, karamellisieren lassen, auf einem Stück Backpapier abkühlen lassen und in Stücke brechen.

**3.** Schafskäse in Stücke schneiden. Olivenöl, Löwensenf Premium Honig-Dill, Chiliflocken, Salz und Pfeffer verrühren. Den Schafskäse in der Marinade wenden, in eine Auflaufform legen und im Backofen ca. zehn Minuten garen bei 180°C.

**4.** Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat geben. Zusammen mit dem gegrillten Schafskäse servieren.