

warmer Stubaier Ziegenkäse

mit mariniertem weißen und grünen Spargel



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

- 6 Stück eingelegte Ziegenkäsestücke (à 50g)

für den Spargelsalat

- 12 Stangen weißer Spargel
 - 12 Stangen grüner Spargel
 - 1 Tomate
 - 1 Eßl. Zwiebelwürfel
 - 1 Eßl. gehackte Kräuter (Petersilie, Basilikum Schnittlauch)
 - Salz, Pfeffer,
 - 6 cl weißer Balsamico Essig
 - 10 cl kalte Rindssuppe
 - 6 cl gutes Pflanzenöl
-
- etwas Blattsalat zum Garnieren



Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen und kochen. Den grünen Spargel wenn nötig schälen und kochen. Die Spargel in der Mitte halbieren. Die Spargelköpfe bleiben ganz und den unteren Teil in Scheiben schneiden. Mit den anderen Zutaten eine Marinade anrühren und den gesamten Spargel darin marinieren.

Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und in einem Salamander oder Backofen bei starker Oberhitze überbacken. Den Spargelsalat auf Tellern anrichten und den warmen Ziegenkäse darauf anrichten. Mit etwas Blattsalat garnieren.