

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Jessica Lechnermüller

Ziegenkäse auf Salat und Erbsen-Hummus

Zutaten für 2 Portionen

Für den Salat:

- 2 Ziegenkäse (à 100g)
- Handvoll grüner Salat
- 1 Ringelbeete
(optional: 4 Radieschen oder 1 Rote Beete)
- 1 Gartengurke
- 40 g Rosa Johannisbeeren
(optional: Rote Johannisbeeren oder Himbeeren)
- 1 Portion eingelegte Zwiebeln
- 1 Portion Erbsen-Hummus

Für das Dressing:

- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Wasser
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer

Außerdem:

- Handvoll essbare Blüten
- Gartenkresse
- Sesam
- 2 Scheiben Brot

Zubereitung

Für das Dressing alle Zutaten in einem Glas miteinander vermengen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Ringelbeete schälen und mithilfe eines Küchenhobels in feine Ringe hobeln. Die Gurke waschen und ebenso in dünne Ringe schneiden. Die Johannisbeeren waschen und vom Stiel befreien.

Jeweils 2-3 EL Erbsen-Hummus auf zwei Tellern verteilen. Eingelegte Zwiebeln, Salat, Ringelbeete, Gurken und Johannisbeeren darauf verteilen. Mit je einem Ziegenkäse, eingelegten Zwiebeln, essbaren Blüten, Gartenkresse und Sesam garnieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1-2 Esslöffeln Dressing beträufeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Brot auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur rösten. Anschließend warm zum Salat servieren.

Für die eingelegten Zwiebeln (1 Glas 500 ml):

- 1 TL Kümmel
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 2 weiße Zwiebeln
- ca. 350ml Apfelessig

Ein Einmachglas steril auswaschen und abtrocknen. Die Gewürze gemeinsam mit Salz und Honig in ein Einmachglas geben. Die Zwiebel schälen, in feine Ringe hobeln und ebenso in das Einmachglas geben. Abschließend das Einmachglas mit Apfelessig auffüllen, verschließen und über Nacht, (oder länger) bis zum Servieren in den Kühlschrank geben.

Für das Erbsen-Hummus (1 Glas 500 ml):

- 240 g Erbsen (TK)
- 1/4 Bund Petersilie
- 1/4 Bund frische Minze
- Saft einer Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tahini (Sesammus)
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Die Kräuter waschen und trockentupfen. Die Knoblauchzehe schälen. Die Zitrone auspressen. Wasser in einem Kochtopf erhitzen. Die tiefgekühlten Erbsen für 4-5 Minuten blanchieren. Anschließend das Wasser abgießen und die Erbsen auskühlen lassen. Die Erbsen gemeinsam mit Kräutern, Knoblauchzehe, Zitronensaft, Tahini, Olivenöl und Salz in eine Küchenmaschine geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Bei Bedarf noch 1-2 EL Wasser hinzufügen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.