

Ziegenkäse-Crostini mit Wildkräutern und Balsamico-Datteln

Zu Gast: Ali Güngörmüş

„Ali G. in da house“! Hört euch unbedingt unsere Kochcast-Folge mit dem wunderbaren Ali Güngörmüş an!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 Rollen Ziegenfrischkäse (à 150-200 g)
6 EL Olivenöl
8 getrocknete, weiche Datteln
4 -6 EL Apfelsaft
2 EL Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
1 Päckchen Wildkräutersalat
4 große Scheiben Krustenbrot
1 EL schwarzer Sesam, geröstet

Zubereitung

1. Den Ziegenkäse in etwa 12 Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne in 2 EL Öl goldbraun anbraten, herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
 2. Inzwischen die Datteln halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. In einem kleinen Topf Apfelsaft und Essig erhitzen und die Dattelstreifen darin etwa 10 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und das übrige Olivenöl hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 3. Zum Servieren den Wildkräutersalat verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Brotscheiben im Toaster rösten und auf Teller legen. Jedes Brot mit Salatblättern und je 3 Scheiben Ziegenkäse belegen und mit dem Datteldressing beträufeln. Zuletzt den Sesam über den Ziegenkäse streuen.
-