

KARAMELISIERTER RHABARBER MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE AUF SALAT

Schwierigkeit: einfach / ca. 30 Min. Arbeitszeit

Rhabarber ist vor allem bei süßen Speisen beliebt, aber warum nicht einmal den Salat mit dem leckeren Gemüse aufpimpen? Mona Schlottmann von der **Hofkiste** aus Schwerin hat ein tolles Rezept für euch - ausprobieren lohnt sich!

ZUTATEN

ca. Für 3-4 Personen

500 gr	Rhabarber
4 EL	Honig
5 EL	Olivenöl
2	Bäckerbrötchen/ kleines Baguette
200 gr	Cabriol Ziegenbrie
Etwas	Thymian (getrocknet oder frisch gehackt)
150 gr	gemischter Schnittsalat
150 gr	Baby-Spinat
2 EL	Himbeeressig
Etwas	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zuerst den Rhabarber waschen (die letzten, holzigen Zentimeter der Stange schälen) und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. 3 EL Honig mit 2 EL Olivenöl verrühren und den Rhabarber darin marinieren. Den Backofen bei 180° C



Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit das Brot in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl bestreichen. Dann den Ziegenkäse in Scheiben auf den Brotscheiben verteilen. Mit etwas Thymian bestreuen.

Den Rhabarber und die Brotscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und 7-8 Minuten backen. Währenddessen den Salat und den Spinat waschen, trocknen und ein Dressing aus 2 EL Olivenöl, 1 EL Honig und 2 EL Himbeeressig anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat mit dem Dressing vermengen. Den Salat auf einen Teller geben und den Rhabarber und das Ziegenkäse-Brot darauf anrichten.