Ziegenkäse-Creme auf karamellisierten Zwiebeln

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	250 g
Olivenöl	1 EL
Brauner Zucker	2 EL
Balsamicoessig, hell	50 ml
Rotwein, trocken	80 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zitronen	1 St.
Basilikum, frisch	25 g
Endiviensalat	100 g
Pinienkerne	30 g
Ziegenfrischkäse	300 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, Salatschleuder

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Eine Pfanne mit 1 EL Öl bei höchster Stufe erhitzen. Zwiebeln in die Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und unter Wenden karamellisieren lassen. Mit Essig und Wein ablöschen, salzen, pfeffern und ca. 5 Min. bei niedriger Stufe einköcheln lassen.

2. Zitrone waschen, 1 TL Schale abreiben. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Salat waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen.

3. Pinienkerne in einer Pfanne fettfrei anrösten und fein hacken. In einer Schüssel Frischkäse, Pfeffer, Zitronenschale und Pinienkerne verrühren.

4. Ziegenfrischkäsecreme mithilfe von 2 Esslöffeln in Nocken formen und auf Tellern zusammen mit Salat auf karamellisierten Zwiebeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	420 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	29 g