

# Herzhaft fruchtig! Rucola-Quiche mit Erdbeere

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitung: 40 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung:

- Backofen auf 190 °C Oberhitze vorheizen.
- Käse auf ein Backblech geben, vierteln, mit Walnüssen bestreuen und 2 EL Honig übergießen und bei Oberhitze im Backofen kurz goldbraun karamellisieren.
- Währenddessen Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in eine Salatschüssel geben.
- Für die Vinaigrette Beeren waschen, abtropfen lassen und mit Himbeeressig, Olivenöl und dem restlichen Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Beeren vermischen. Beeren-Vinaigrette über den Salat geben, vorsichtig vermischen und auf Teller verteilen. Karamellisierten Feta auf den Salat geben, mit Minzblättchen bestreuen und knackigem Baguette **genießen**.

## Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Fetakäse
- 1 Handvoll Walnüsse
- 3 EL Honig
- 1 Kopf Blattsalat (Lollo-Rosso, Eichblattsalat oder Salatmix)
- 150 g gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren etc.)
- 4–5 ml Himbeer-Balsamicoessig
- 6 EL Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer
- 5 Minzblättchen
- 1 Baguette