

## **Ziegen-Obatzda mit frischem Mangoldsalat**

### **Pikante Käsecreme aus Bayern, die als Zwischenmahlzeit serviert wird**

#### **Zutaten:**

- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 EL Senf
- 5 EL Essig
- 4 EL Öl
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 50 g ungekühlte Butter
- 1 Hand voll Kräuter (*evtl Tiefkühlpäckchen*)
- 1 Hand voll frischen Löwenzahnblättern  
(*am besten im Garten pflücken*)
- 300g frische Mangoldblätter
- 30g getrocknete Himbeeren
- 150g Himbeeren (*evtl Tiefkühlpäckchen*)
- Pfeffer und Salz

Knoblauch-Zehe schälen und klein hacken und mit dem Essig, Senf und Honig verrühren. Gießen Sie das Öl hinzu und schmecken das Dressing mit Salz und Pfeffer ab.

Zerdrücken Sie mit einer Gabel den Ziegenfrischkäse zusammen mit der Butter und mischen die zerhackten Kräuter und die getrockneten Himbeeren unter.

Formen Sie mit einem Löffel kleine Bällchen aus der Masse.

Waschen Sie die Salate, trocknen sie diese gut ab und richten Sie diese auf einer großen Platte an. Legen Sie ihre Käsebällchen, umrahmt von den Himbeeren, auf die Salate und überträufeln Sie das ganze mit dem Honig-Dressing.