

## ZIEGENKÄSEFLAN MIT RUCCOLASALAT

2 Knoblauchzehen  
20 g Butter  
1 rote Pfefferschote  
4 Eier getrennt  
500 g Ziegenfrischkäse (abgetropft)  
400 g Sahne  
3 El Gries  
Fett für die Form

### Zubereitung

Knoblauch kleinschneiden und in der heissen Butter glasig dünsten.  
Pfefferschote kleinschneiden, aber Kerne herauslösen.  
Eigelbe schaumig schlagen. Knoblauch, Pfefferschote, Ziegenkäse, Sahne und Gries zufügen und verrühren.  
Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Masse in eine gefettete Pieform (ca 30 cm) geben und in den Backofen schieben.  
Ofen auf 220° /Umluft 170° schalten und 25-30 min backen. Evtl in zwischen abdecken.  
Leicht abkühlen vor dem Essen

Ruccola gewaschen, Tomaten halbiert  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Dijonsenf  
6 El Essig ca 50ml OlivenÖl,  
Salz

Knoblauch fein reiben, mit Senf, Salz und Essig verrühren. Öl unterschlagen  
Mit Ruccola und Tomaten vermischen