

Salat mit Ziegenkäse



Er zählt zu den Aromaspezialisten unter den Salaten, vereint Würze mit Frische, süße und saure Noten, macht satt und kitzelt Ihren Gaumen. Probieren Sie unbedingt unser Rezept für Salat mit Ziegenkäse – Äpfel und Walnüsse inklusive.

Dauer:
15 Minuten

Arbeitsaufwand:
leicht

Kalorien:
873 kcal

vegetarisch

Zutaten:

Für den Salat:

- 1 TL Zucker
- 100 g Walnüsse
- 1/2 Apfel
- 1 Orange
- 150 g Ziegenkäse
- 200 g Rucola
- 200 g Feldsalat

Für das Dressing:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf, süß
- 30 ml Balsamico-Essig
- 60 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1.

Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen, Walnüsse dazu geben und kurz verrühren. Zur Seite stellen.

2.

Den halben Apfel und die Orange in kleine Stückchen schneiden, den Ziegenkäse in Stücke bröseln und ebenfalls zur Seite stellen.

3.

Für das Dressing die Knoblauchzehe pressen und mit Honig, Senf und Balsamicoessig mischen. Langsam das Olivenöl dazugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4.

Blattsalate waschen, in eine Schüssel geben und das Dressing darauf verteilen. Mit Obst, Ziegenkäse und Walnüssen anrichten.