

## 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.