



Ziegenkäse-Salat mit Erdbeeren

Vorspeise

ZUTATEN

500 g Erdbeeren
150 g Feldsalat
100 g gehackte Walnüsse
zwei Packungen Käse-Snack Ziege à 180 g
50 ml Wasser
3 EL Öl
2 EL Balsamico (dunkel)
2 EL Zucker
1 TL (Feigen-)Senf
optional Honig
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Walnüssen falls noch nicht gehackt, hacken. Zucker mit ein wenig Wasser in einer Pfanne erhitzen und kurz aufkochen. Mittlere Hitze reicht. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat und das Ganze leicht braun ist, die Walnüsse hinzufügen. Diese ständigen bewegen, damit sie nicht anbrennen. Optional kann auch Honig anstatt Zucker verwendet werden.

Den Feldsalat waschen, die Wurzeln abschneiden und auf zwei Teller verteilen. Die Erdbeeren waschen, halbieren und auf dem Salat verteilen. Den Heinrichsthaler Käse-Snack Ziege gemeinsam mit den abgekühlten karamellisierten Walnüssen darüber verteilen.

Zum Schluss das Dressing anrühren. Dafür Öl, Balsamico und (Feigen-)Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Guten Appetit!

ZUBEREITUNGS-ZEIT

ca. 20 min

SCHWIERIGKEITS-GRAD

Einfach

guten
appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/rezepte/