Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Ziegenkäsesalat mit Schinken und Trauben

Zutaten

- 400 gramm junger Ziegenkäse, in Würfel oder Streifen geschnitten
- 50 gramm ungesalzene Cashewnüsse oder Walnüsse
- roter Kopfsalat oder Eichblattsalat
- 200 gramm Schinken am Knochen, in Streifen geschnitten
- 200 gramm kernlose weiße Weintrauben
- Für das Dressing:
- 3 esslöffel Olivenöl
- 2 esslöffel roter Obstessig oder Apfelsaft
- frisch gemahlener Pfeffer und Salz
- 0.5 apfel oder Gurkenstück, geschält und gerieben

Vorbereitung

Die Nüsse in einer trockenen, heißen Pfanne rösten. Den Kopfsalat auf vier Teller verteilen. Ziegenkäse, Knochenschinken und Trauben darauf anrichten. Die Zutaten für das Dressing mischen und über den Salat träufeln. Das Gericht mit den gerösteten Nüssen bestreuen. Dazu schmeckt Nussbrot oder Vollkornbrot.

TIPPS Anstelle von jungem Ziegenkäse können Sie auch jungen Schafskäse oder geräucherten Käse verwenden. Ersetzen Sie den Knochenschinken durch knusprig gebratenen Speck oder magere geräucherte Speckstücke.