



MEIN GENUSS




Kräutersalat mit Ziegenkäse




It's a match!

It's a match! Unser Essig & Öl Duo verfeinert jeden Salat mit einmaligen Geschmacksnoten!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst den Salat und die Erdbeeren waschen und danach abtropfen lassen. Die Erdbeeren anschließend klein würfeln.
- 2 Für das Dressing den Senf mit dem **Olivenöl** glatt rühren, anschließend den **Balsamico Essig**, Zitronen- und Erdbeersaft unterrühren und das Ganze mit Salz und **weißen Pfeffer** abschmecken.
- 3 Anschließend die Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl anrösten, bis diese leicht gebräunt sind und anschließend beiseite stellen.
- 4 Die Ziegenkäserolle in ca. zwei cm dicke Scheiben schneiden und in **Olivenöl** auf beiden Seiten anbraten. Zum Schluss noch etwas **Honig** in die Pfanne geben.
- 5 Nun wird der Salat mariniert und zusammen mit den Erdbeeren und den Pinienkernen angerichtet. Den Ziegenkäse warm anlegen.

Zutaten

2 Ziegenkäserollen
500 g Kräutersalat
200 g Erdbeeren
6 EL Olivenöl
4 EL Balsamico Essig
Weißer Pfeffer/ Salz
1 EL Zitronensaft
2 EL Erdbeersaft
Etwas scharfer Senf
50 g Pinienkerne
4 EL Blüten-/ Waldhonig

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.