

Feldsalat mit Balsamico-Dressing, Ziegenkäse und Walnüssen



Zutaten für zwei Personen:

50-70 g Feldsalat

8-10 Walnüsse

schnittfester Ziegenkäse am Stück
(alternativ Schafskäse)

Balsamico-Dressing:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Balsamico-Essig

5-6 EL neutrales Öl

1. Feldsalat waschen und verlesen, trocken schleudern.

2. Walnüsse ausbrechen und möglichst Hälften oder zumindest Viertel gewinnen.

3. Ziegenkäse mit einem Sparschäler in feine Käseflocken schneiden.

4. Feldsalat in dem gerührten Dressing wenden, dann auf Vorspeisetellern anrichten. Die Käseflocken darüber verteilen und mit den ausgebrochenen Walnüssen belegen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023