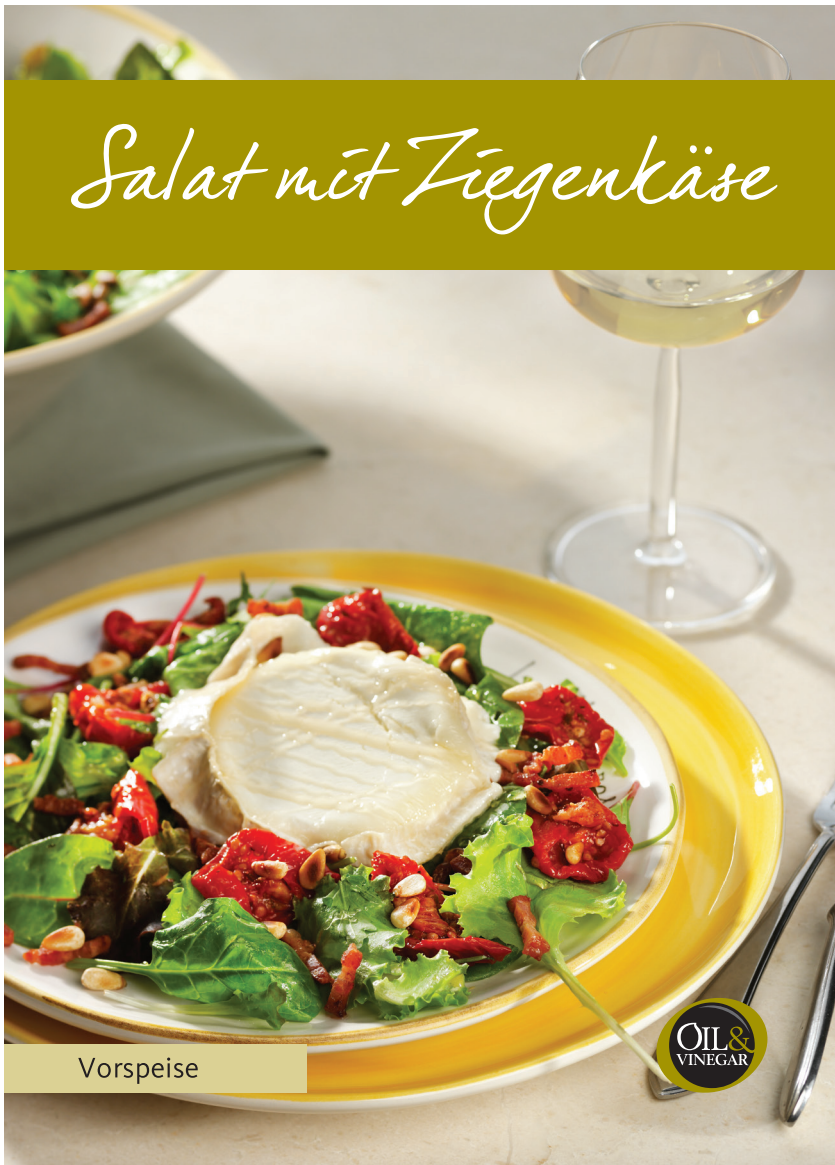


Salat met Ziegenkaas



Vorspeise



58750



Salat mit Ziegenkäse



15 Min.



4 Pers.

Zutaten

- gemischter Salat • 1 dicke Scheibe milder Ziegenkäse • ½ Glas **Glas Pomodoro della Mamma** (sonnengetrocknete Tomaten)
- 100 g gewürfelter Speck • 40 g Pinienkerne (angeröstet) • 2 EL **Arbequina Olivenöl** • 1 EL **Moscatelwein-Essig** • 1 EL **Honey Mustard** (Honigsenf) • **Honig** nach Geschmack

Zubereitung

Aus dem Moscatelwein-Essig, dem Olivenöl und dem Honigsenf ein Dressing zubereiten. Dabei das Öl tröpfchenweise zum Essig geben und schnell zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in eine Schüssel geben und mit dem Dressing anmachen. Die Speckwürfel anbraten und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Die eingelegten Tomaten abseihen und etwas abtropfen lassen.

Dann den Salat zusammen mit dem Speck, den Tomaten und den gerösteten Pinienkerne auf einem Teller anrichten. Den Ziegenkäse kurz im Ofen oder in der Mikrowelle warm werden lassen und dann auf den Salat legen. Je nach Geschmack noch ein wenig Honig darübergeben.

Die bei Oil & Vinegar erhältlichen Produkte sind **fett gedruckt**.

www.oilvinegar.com

