FRüHLINGSSALAT MIT HIMBEERDRESSING

Zutaten:

Zutaten für 2-4 Portionen:

50 g Walnüsse
1 TL Honig
1 Avocado
200 g Wildkräutersalat
1/2 Schälchen Rote Rettichkresse
8 Ziegenfrischkäse-Taler
2 EL Honig

Für das Himbeerdressing:
15 g gefriergetrocknete Himbeeren
7 EL Olivenöl
3 EL weißer Balsamico-Essig
2 TL Honig
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Walnüsse mit Honig in einer Pfanne goldbraun anrösten. Die Nüsse auf ein Backpapier legen und abkühlen lassen.

Für das Dressing die gefriergetrockneten Himbeeren zerstoßen und durch ein Passiersieb streichen. Das aufgefangene Himbeerpulver mit Olivenöl, Balsamico-Essig und Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocado mit einem Löffel aus der Schale lösen und in Streifen schneiden.

Die Ziegenfrischkäse-Taler mit etwas Honig beträufeln und mit einem Küchenbrenner gratinieren. Alternativ im Backofen bei 200 °C Oberhitze, auf einem mit Backpapier belegtem Backblech, 2–3 Minuten goldbraun gratinieren.

In der Zwischenzeit den Salat in eine Schale geben und mit Avocadostreifen, Walnüssen und Rettichkresse garnieren. Mit Himbeerdressing beträufeln. Die warmen Ziegenfrischkäse-Taler auf den Salat legen und genießen.

Tipp: Statt Ziegenkäse schmeckt auch gebackener Feta toll zu diesem Salat. Dazu den Feta in Streifen schneiden. 1 Ei verquirlen und die Streifen durch das Ei ziehen, in Semmelbröseln wälzen und mit etwas Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten.