

Winterlicher Blattsalat mit Ziegenfrischkäsetaler in Knusperkruste (4 Pers)

Zutaten		Zubereitung
80 g	Feldsalat	putzen, in Röschen teilen, waschen,
1	kleiner Radicchio	putzen, den harten Strunk entfernen und die Blätter in mundgerechte Stücke zerpupfen, waschen,
1	Chicorée	Chicorée längs halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Chicoréehälften schräg in 2 cm breite Streifen schneiden, waschen,
		Salate trocken schleudern, portionsweise auf Teller verteilen,
Dressing:		
1 EL	rotes Johannisbeergelee	in ein großes Schraubglas geben,
50 ml	Weißweinessig	zugeben, alle Zutaten gut mischen, Dressing über Salat träufeln,
100 ml	Rapsöl, kaltgepresst	
250 ml	Gemüsebrühe	
1 EL	Senf, mittelscharf	
½ TL	Pfeffer schwarz	
1 TL	Salz	
Ziegenfrischkäsetaler:		
120 g	Ziegenfrischkäse	in 4 gleiche Scheiben ca. 1 – 1,5 cm dick teilen, die Taler evtl. halbieren,
je 2 EL	Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne	in einer Pfanne trocken anrösten, in einen Mixer geben und grob hacken,
1 EL	Honig	in der Pfanne erwärmen und die Kerne zugeben,
½ TL	getrockneter Thymian	zugeben, alles gut mischen und auf den Ziegenkäsetalern verteilen, etwas andrücken,
		Blattsalat auf 4 Teller verteilen, Ziegenkäsetaler darauf anrichten, servieren.