

Rezept

Endiviansalat mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Endiviansalat mit Ziegenkäse, am 25.04.2024

Zutaten

4 EL Pekannusskerne	½ Endiviansalat
2 Äpfel (z. B. Boskop)	100 g Ziegenfrischkäse (ersatzweise Schafskäse)
4 EL Olivenöl	3 EL Apfelessig
2 EL Orangensaft	2 EL Honig
1 TL Dijon-Senf	Salz
2 EL Soft-Kirschen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal, 47 g F, 13 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. Die Pekannüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie duften. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Salat längs halbieren, quer in dünne Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel dann quer in dünne Scheiben schneiden. Den Käse mit den Fingern zerbröseln.
2. Öl, Essig, Orangensaft, Honig, Senf und ½ TL Salz in einer Schale zu einem Dressing verrühren.
3. Zuerst das Dressing auf die Salatboxen verteilen. Nacheinander Äpfel, Kirschen, Nüsse, Käse und Salat daraufschieben und die Boxen verschließen. Zum Servieren jede Portion auf einen Teller stürzen oder direkt aus der Box genießen.