

## Rezept

# Honig-Balsamico-Dressing mit Sommersalat

Ein Rezept von Honig-Balsamico-Dressing mit Sommersalat, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>3 EL</b> Aceto balsamico	<b>1 EL</b> Honig
<b>2 TL</b> Dijon-Senf	Kräutersalz
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	<b>3 EL</b> Walnussöl
<b>3 EL</b> Rapsöl (oder neutrales Öl)	Pfeffer
<b>1 EL</b> gehackte Kräuter (z. B. Basilikum, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Minze, Petersilie; nach Belieben)	<b>150 g</b> gemischte Blattsalate
<b>80 g</b> Pinienkerne	<b>200 g</b> Erdbeeren
<b>16 Scheiben</b> Frühstücksspeck	<b>8</b> Ziegenfrischkäsetaler (à ca. 40 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

## Zubereitung

1. Für das Dressing Essig mit Honig, Senf und  $\frac{1}{2}$  TL Kräutersalz in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Beide Ölsorten nach und nach unterschlagen.
2. Das Dressing mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben gehackte Kräuter unterrühren. Balsamico-Senf-Dressing passt zu allen mediterran angehauchten Salaten, Feldsalat, Rucola, Tomatensalat und Thunfischsalat aber auch sehr gut zu fruchtigen Salaten, z. B. mit Erdbeeren.
3. Für den Sommersalat die Blattsalate waschen und trocken schleudern. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten. Jeden Ziegenfrischkäsetaler über Kreuz in 2 Scheiben Speck einrollen und in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten anbraten, bis der Speck leicht gebräunt ist und der Käse zu zerlaufen beginnt.
4. Blattsalate, Pinienkerne und die Hälfte der Erdbeeren in einer Schüssel mit dem Honig-Balsamico-Dressing vorsichtig vermischen und auf Teller verteilen. Restliche Erdbeeren und Ziegenkäse darauf anrichten.