

Rezept

Salat mit Beeren und Ziegenkäse

Ein Rezept von Salat mit Beeren und Ziegenkäse, am 28.06.2026

Zutaten

1 Radicchio	1 Römersalat
60 g Kirschtomaten	2 EL Pinienkerne
100 g Ziegenweichkäse (von der Rolle, ca. 5cm Durchmesser)	4 EL Limetten-Olivenöl
1 TL Apfelessig	120 g Himbeeren
Salz	1 TL Senf (ohne Zucker)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 41 g F, 11 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Vom Radicchio- und Römersalat die Blätter ablösen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Alles in eine Schüssel geben.

2. Pinienkerne in einer Pfanne 2-3 Min. bei mittlerer Hitze rösten, dann herausnehmen. Den Ziegenkäse in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und darin die Käsescheiben von beiden Seiten in je 2-3 Min. goldbraun anbraten.

3. Inzwischen Himbeeren verlesen, falls nötig waschen und trocken tupfen. 50 g Himbeeren, übriges Öl (2 EL), Essig und Senf mit 4 EL Wasser pürieren. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Salat vermischen. Den Salat mit dem Käse, den restliche Beeren (70 g) und den Pinienkernen auf Tellern anrichten.