

Rezept

# Salat mit Beeren und Ziegenkäse

Ein Rezept von Salat mit Beeren und Ziegenkäse, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Radicchio	<b>1</b> Römersalat
<b>60 g</b> Kirschtomaten	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>100 g</b> Ziegenweichkäse (von der Rolle, ca. 5cm Durchmesser)	<b>4 EL</b> Limetten-Olivenöl
<b>1 TL</b> Apfelessig	<b>120 g</b> Himbeeren
Salz	<b>1 TL</b> 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.