



Ziegenkäsesalat mit Schinken und Wientrauben



Zutaten

- 400 g junger Ziegenkäse, gewürfelt oder in Streifen geschnitten
- 50 g ungesalzene Cashew- oder Walnüsse
- Lollo rosso oder Eichblattsalat
- 200 g Knochenschinken, in Streifen geschnitten
- 200 g kernlose weiße Weintrauben
- Für das Dressing:
 - 3 EL Olivenöl
 - 2 EL roten Obstessig oder Apfelsaft
 - frisch gemahlene Pfeffer und Salz

Bereidingswijze

Die Nüsse in einer trockenen heißen Bratpfanne rösten. Den Salat auf den vier Tellern verteilen. Darauf den Ziegenkäse, Knochenschinken und die Weintrauben geben. Die Zutaten für das Dressing mischen und diese auf den Salat sprenkeln.

Das Gericht mit den gerösteten Nüssen bestreuen. Herrlich mit Nuss- oder Vollkornbrot.

TIPPS Anstelle von jungem Ziegenkäse kann man zur Abwechslung jungen Schafskäse oder Räucherkäse nehmen. Der Knochenschinken lässt sich durch gebratenen Bacon oder magere geräucherte Speckwürfel ersetzen.