



Salat mit Feigen und Ziegenkäse



Zutaten

- 100 Gramm Henri Willig Bio-Ziegenkäse Supreme
- 75 Gramm Feldsalat
- 50 Gramm ungesalzene, geschälte Walnüsse
- 2 Feigen
- 3 Teelöffel Henri Willig Holländischer Blütenhonig
- 0.5 Teelöffel Henri Willig scharfer Senf
- 3 Teelöffel Balsamico-Essig
- 2 Esslöffel Olivenöl

Lust auf einen frischen, sommerlichen Salat? Dann ist dieser Salat mit frischen Feigen und Ziegenkäse sehr zu empfehlen! In diesem Rezept kombinieren wir die süße Saftigkeit der Sommerfeigen mit dem reichhaltigen, nussigen Geschmack des geriebenen Ziegenkäses von Henri Willig. Dieser Käse gibt dem Salat den besonderen Pfiff. Mit knackigen Walnüssen und einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing entsteht ein Gericht, das leicht zuzubereiten und gleichzeitig schmackhaft ist.

Vorbereitung

- 1: Die Feigen und den Salat waschen. Dann die Stiele der Feigen entfernen und in Spalten schneiden. Die Walnüsse grob hacken.
- 2: Mischen Sie Honig, Senf, Essig und Öl zu einem frischen Dressing. Wenn Sie möchten, können Sie das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3: Den Salat in eine Schüssel geben oder auf eine schöne Servierplatte legen und das Dressing unter den Salat mischen.
- 4: Die Feigen und Walnüsse auf dem Salat verteilen.
- 5: Reiben Sie den Käse großzügig über den Salat, um ihn abzurunden. Mit der Trio Formaggio Käsereibe ist das ganz einfach. Genießen Sie Ihr Essen!

Dieser Feigen-Ziegenkäse-Salat ist die perfekte Wahl für ein leichtes Mittagessen oder als Beilage zu einem Grillfest. Die Kombination aus Henri Willigs Ziegenhartkäse, frischen Feigen und dem hausgemachten Honig-Senf-Dressing sorgt für eine köstliche Geschmacksexplosion im Sommer! Hat Ihnen der Salat geschmeckt? Dann experimentieren Sie doch mal mit anderen Käsesorten, z. B. mit gereiftem Kuhmilchkäse, oder ersetzen Sie die Feige durch Birne oder Aprikose.