



Salat mit Feigen und Ziegenkäse



Zutaten

- 100 Gramm Henri Willig Bio-Ziegenkäse mit Zitrone und Pfeffer
- 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 frischen, leicht würzigen Geschmack des geriebenen Ziegenkäses mit Zitrone und Pfeffer von Henri Willig. Dieser Käse gibt dem Salat den besonderen Pfiff. Mit knackigen Walnüssen und einem selbstgemachten 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 Käse-Reibe ist das ganz einfach. Genießen Sie Ihr Essen!

Tipp: Dieser Salat ist auch mit anderen Käsesorten oder Früchten köstlich! Ersetzen Sie den Ziegenkäse zum Beispiel durch einen cremigen jungen Kuhmilchkäse oder einen würzigen alten Schafskäse, und probieren Sie anstelle von Feigen Pfirsiche, Trauben oder Granatapfelkerne für eine überraschende Abwechslung. Auf diese Weise können Sie jedes Mal eine neue, sommerliche Variante nach Ihrem Geschmack zubereiten.