... *MIT* WEINTRAUBEN

FRUCHTIGER SALAT MIT ZIEGENKÄSE

Für 3 Portionen

1 kleiner Radicchio (ca. 200 g) • 125 g NATURWERT Bio Mix Salat • je 150 g helle und dunkle kernlose Weintrauben • 50 g Walnüsse • 150 g Ziegenkäserolle • Honig zum Beträufeln + 2–3 EL • 2 EL NATURWERT Bio Delikatess Senf • 2 EL dunkler Balsamessig • 4 EL Olivenöl • Salz • Pfeffer • 3 Thymianzweige • Backpapier

Zur Vorbereitung Radicchio waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen. Mit dem Mix Salat mischen. Trauben waschen, halbieren.

Für den Ziegenkäse Walnüsse grob hacken. Ziegenkäse in Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Einen Teil der Walnüsse auf dem Käse verteilen, mit etwas Honig beträufeln. Im vorgeheizten Ofen unter dem eingeschalteten Grill bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 3) 3–5 Min. gratinieren.

Für das Dressing Senf, Essig, Öl und 2–3 EL Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren Salat und Trauben mischen, auf Tellern verteilen. Dressing darüberträufeln, Käse darauflegen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, darüberstreuen. Mit restlichen Nüssen garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: leicht
Pro Portion: 471 kcal/1973 kJ
9 g E/32 g KH/32 g F

Der bunte Mix Salat von NATURWERT Bio ist die perfekte Basis für unser Rezept.

Fotos: FCC (2)