



Gesundes Grün trifft auf cremigen Ziegenkäse

Salat ist nicht nur gesund, sondern auch enorm abwechslungsreich. Diese leckere Variante mit würzigem Ziegenkäse, süßen Datteln und Macadamianüssen passt perfekt zu Rotwein wie unserem Rouge de France Halbtrocken.

Zeitaufwand
ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

- 8 Ziegenkäsetaler (á 40g)
- 1/2 Baguettestange
- 4 EL Olivenöl
- 6 getrocknete Datteln ohne Stein
- 40 g Macadamianusskerne
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Schalotte
- 100 g Feldsalat

.. und dazu Blanchet Rouge de France Halbtrocken

Zubereitung

1

Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C / Umluft: 160°C / G-Herd: Stufe 3). Für die Baguettechips Baguette schräg in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Baguettescheiben darin von jeder Seite goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier legen.

2

Datteln und Nüsse hacken. Mit Ahornsirup mischen. Käsetaler in eine ofenfeste Form legen. Dattelmischung darauf verteilen. Im heißen Ofen 8-10 Minuten goldbraun gratinieren, bis der Käse weicher wird.

3

Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. 2 EL Öl darunter schlagen. Schalotte schälen, würfeln und unterrühren. Salat putzen, waschen, trockenschleudern und mit Vinaigrette mischen. Mit Ziegenkäse anrichten. Baguettechips dazu reichen.