

Honig-Ziegenkäse-Salat

Zutaten

- 100 g Kopfsalat
- 100 g Frisee-Salat
- 50 g Ananas aus der Dose
- 1 Kaki[(Sie wird auch Sharonfrucht genannt. Für Näheres vgl. <https://de.wikipedia.org/wiki/Kaki>)]
- 1 Kiwi
- 1 EL Walnussöl
- 2 TL Essig
- 1 TL Senf
- 1 EL Orangensaft
- 2 TL Honig
- Salz
- gemahlener Pfeffer
- 1 TL roter Pfeffer[(vgl. <http://www.gewuerzkompanie.de/roter-pfeffer.php>)]
- 2 Scheiben Ziegenkäse (jeweils etwa 50 g)
- 2 Scheiben Weißbrot

Zubereitung

Den Salat putzen, waschen und in mundgroße Stücke zupfen. Den oberen Stielansatz bei der Kaki entfernen, vierteln und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Ananas würfeln und die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Alles ein wenig dekorativ auf Salattellern anrichten.

Öl, Essig, Senf, Orangensaft, 1 Teelöffel Honig glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben.

Den restlichen Honig mit dem roten Pfeffer vermengen und auf den Ziegenkäse geben. Im Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 5 Minuten erwärmen. Auf den Salat anrichten und die Weißbrotscheiben dazu essen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

Last
update:
11.11.2023 20:15 kochrezepte:vorspeisen:salate:honig-ziegenkaese-salat <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/honig-ziegenkaese-salat>

[Kochrezepte, Vorspeisen, Salate, Kopfsalat, Frisee-Salat, Ananas, Kiwi, Kaki, Walnussöl, Essig, Senf, Orangensaft, Honig, Salz, Pfeffer, roter Pfeffer, Ziegenkäse, Weißbrot]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/honig-ziegenkaese-salat>

Last update: **11.11.2023 20:15**

