



REZEPT DER WOCHE

Postelein-Salat mit gebackenem Ziegenkäse

Zutaten

1 Bund Postelein
1 Apfel
3-4 Radieschen
Rucola nach Belieben
Walnuss-Kerne
1 Rolle Ziegenkäse
1 TL Senf (körnig)
1 TL Honig (flüssig)
2 EL Olivenöl
2 EL Apfel- oder Weißweinessig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Postelein, Radieschen, Apfel und Rucola waschen, klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Walnusskerne hacken und dazu geben.

Für das Dressing den Senf mit Honig, Olivenöl und Essig glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dressing zum Salat geben und vermengen.

Die Rolle Ziegenkäse in dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegtem Blech auslegen.

Ziegenkäse bei vorgeheiztem Grill etwa 5 Min. goldgelb backen.

Beides zusammen mit einer Scheibe Brot genießen! Guten Appetit!