

Feige + Ziegenkäse und Rucola

Zutaten:

5 frische Feigen
100 g Ziegenkäse
50 g Rucola
100 g Champignons
1 Handvoll Walnüsse oder Pinienkerne
1 EL Honig
2 EL Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Feigen waschen und vierteln. Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken. Feigen, Ziegenkäse, Rucola und Walnüsse in einer Schüssel vermengen. Honig, Balsamico-Essig und Olivenöl in einer kleinen Schüssel verrühren. Dressing über den Salat gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsichtig durchmischen und servieren. Ein warmes Stück knuspriges Brot oder Focaccia rundet das Gericht ab.



Diverses

