Cellagon®

FELDSALAT MIT ROTER BETE, ZIEGENKÄSETALERN UND BALSAMICO-VINAIGRETTE



ZUBEREITUNG

- Blätter vom Radicchio abtrennen, in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit dem Feldsalat gründlich waschen
- Rote Bete und Birne in Würfel schneiden, Walnusskerne aus der Schale lösen und grob hacken
- Für die Vinaigrette Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer verquirlen und das Öl langsam nach und nach hinzutröpfeln
- Ziegenkäserolle in 8 gleiche Scheiben schneiden, jede Scheibe mit einer Scheibe Bacon umwickeln und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt aussehen
- Salat mit Birne und Roter Bete vermengen, warme Käsetaler auf den Salat legen, alles mit Walnusskernen bestreuen und Dressing hinüber geben