

Bunter Pflücksalat mit Haselnüssen und Ziegenkäse



Zutaten für 4 Personen

Für die Marinade:

100 ml Traubensaft

1/2 TL Dijonsenf

1 EL Balsamessig

1 EL Haselnussöl

1 EL Walnussöl

2 EL Traubenkernöl

Salz

weißen Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat:

600 g Pflücksalat

100 g Haselnusskerne

200 g frischen Ziegenkäse

1 Bund Schnittlauch

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Den Traubensaft, den Senf und den Essig in einem Mixbecher verrühren, dann das Öl nach und nach mit dem Mixstab dazurühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Salat putzen, auslesen, braune Stellen entfernen. In kaltem Wasser vorsichtig waschen, trockenschleudern oder in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Die Haselnusskerne grob hacken.
4. Den Ziegenkäse entrinden, in 1 Zentimeter große Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne leicht erwärmen.
5. Den Schnittlauch waschen, fein schneiden und einen Teil über den Käse geben.
6. Den Salat mit der Marinade vorsichtig mischen und auf großen Tellern anrichten, mit den Haselnüssen und dem restlichen Schnittlauch bestreuen, die Käsewürfel ringsherum verteilen.