

Wintersalat mit Ziegenkäse & Orangenvinaigrette

4 Personen

ZUTATEN

Für den Wintersalat:

40gr Walnüsse

150gr Feldsalat oder Salatmix

2 Knollen Rote Bete (gekocht)

2 Feigen

1 Blutorange

1 Orange

½ Granatapfel

Für das Dressing:

4 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig

Blutorgangensaft / Orangensaft

1 TL Honig

Salz, Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

200gr Ziegenkäse (Rolle)

1 Zweig Rosmarin

2 EL Honig



ZUBEREITUNG

Für den Wintersalat als erstes die Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten. Anschließend grob hacken und beiseite stellen. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern, Rote Bete in Streifen und die Feigen in Spalten schneiden.

Orangen schälen, filetieren und die Filets beiseitelegen. Danach die restlichen Orangen zu Saft pressen und mit Öl, Essig und Honig zum Dressing für den winterlichen Salat verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 230°C Grilleinstellung vorheizen.

Wintersalat mit Ziegenkäse & Orangenvinaigrette

ZUBEREITUNG

Den Ziegenkäse für den Wintersalat in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Honig auf dem Ziegenkäse verstreichen und frisch gehackten Rosmarin darauf verteilen.

Ziegenkäse im vorgeheizten Backofen (2. Schiene von oben) ca. 5 Minuten überbacken.

Das Dressing über den Wintersalat geben und mit den Orangenfilets, Rote Bete, Feigen und Ziegenkäse dekorieren. Zuletzt den winterlichen Salat noch mit Walnüssen und Granatapfelkernen garnieren und sofort servieren.

Idee: Vier Scheiben Brot toasten, mit sternförmigen Ausstechern ausstechen und als weihnachtliche Beilage zum Wintersalat servieren.