



w w w . s a l a j o e . d e



* und
Rosenkohl ☺

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse im Speck

Für vier Personen:

- 2-3 Salajoe Trio Bunte Salate
- 1 Hand voll Tomaten gewürfelt
- Pro Person 2-3 Ziegenfrischkäse-Taler (in der Rolle)
- Pro Taler 2 Scheiben Schinkenspeck
- 2 EL Italienische Kräuter bzw. Kräuter der Provence
- Olivenöl zum Braten
- 1 EL gerösteter Sesam oder Pinienkerne

Dressing:

- 2 EL Balsamico weiß
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Frühlingshonig
- 8 EL Olivenöl
- Salz

Dazu passt:

Pro Person 1-2 Scheiben hauchdünn geschnittenes, altbackenes Brot,
nach Belieben mit Knoblauch eingerieben,
getoastet oder in der Pfanne mit wenig Olivenöl knusprig gebraten

Zubereitung:

Salate putzen, waschen und schleudern bzw. gut abtropfen lassen.
Ziegenkäsetaler von beiden Seiten in einen Teller mit den Kräutern drücken,
anschließend über Kreuz mit 2 Scheiben Schinkenspeck umwickeln.
Die Taler mit etwas Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten,
bis Speck knusprig und Käse innen weich ist.
Währenddessen das Salatdressing zubereiten: alle Zutaten ordentlich verrühren,
bis das Öl mit den anderen Zutaten gut emulgiert ist.
Den Salat auf Teller verteilen und mit Tomaten, Dressing und Sesam
sowie den noch warmen Ziegentalern anrichten.
Mit Knusper-Brot servieren.

Weitere Dressingrezepte, klassisch oder ausgefallen z.B. mit Mango oder Buttermilch findest du unter:

www.salajoe.de