Feldsalat mit Ziegenkäse

dazu frische Feigen und karamellisierte Walnüsse

CAPURSO-REZEPT-IDEE | FÜR 6 PORTIONEN | DAUER: CA. 0,5 STD.

Zutaten

200 g Feldsalat
4 frische Feigen
60 g Walnüsse
120 g Schinkenspeck
6 Ziegenfrischkäse-Taler
50 g Zucker
1 EL Butter
4 EL Ahornsirup
4 EL Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl
4 EL Orangensaft
1 TL Sambal Oelek
Salz, Pfeffer

alle Rezepte auch online – mit Portionen-Rechner

Zubereitung

1 **Vorbereiten:** Salat putzen, waschen, trocknen. Feigen vierteln. Walnüsse grob zerkleinern.

2 **Braten:** Speck knusprig anbraten. Walnüsse mit Zucker in der Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Ziegenkäse braten, leicht schmelzen lassen.

3 **Dressing:** Ahornsirup, Essig, Öl, Orangensaft und Sambal Oelek zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 **Anrichten:** Salat, Speck und Käse auf Tellern anrichten, Dressing darüber verteilen, Nüsse darüber streuen und noch warm servieren.

Tipp: Wer's **vegetarisch** mag, kann den Speck weglassen und das Gericht nach Belieben mit gerösteten Nüssen oder Saaten verfeinern, z. B. Mandeln, Pinien- oder Sonnenblumenkerne.



MARKTKAUF Capurso SCHORNDORF
center Capurso FILDERSTADT
CAPURSO MACK REMSTAL-MARKT WEINSTADT-ENDERSBACH
EDEKA Capurso WELZHEIM
center Capurso SCHORNDORF