

Winterlicher Salat mit Ziegenkäse

4 Handvoll Feldsalat
2 kl. Radicchio
1 rote Zwiebel
12 rote und 12 helle Trauben
Orangenfilets von 2 Orangen
Ziegenkäse
Walnüsse

Dressing:

3 EL Honig
4 EL Rapsöl
3 EL Weißweinessig (oder Saft einer Zitrone)
1 EL Dijon-Senf

Zubereitung:

Den Salat waschen, putzen, trocknen und zupfen. Die Walnüsse in einer trockenen Pfanne leicht anrösten und beiseite stellen. Die Orange filetieren. Weintrauben waschen und halbieren. Die Zwiebel in feine Streifen oder kleine Würfel schneiden. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden.

Auf einem Teller die Salatblätter anrichten und darauf die Orangenfilets, die halbierten Weintrauben und Zwiebelstreifen verteilen. Eine Scheibe Ziegenkäse in die Mitte setzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Die Walnüsse gleichmäßig verteilen. Nach Geschmack mit mediterranen Kräutern bestreuen.

Für das Dressing die Zutaten gut mischen und über dem Salat verteilen.

Lecker mit frischem Baguette und einem schönen Rotwein!

Guten Appetit!