



Feigen auf Feldsalat mit Ziegenfrischkäse-Dressing

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Feldsalat

1-2 blaue Feigen (je nach Größe auch mehr)

2 TL Walnussöl

2 EL Olivenöl

5-6 EL Crema Balsamica Classica

1 EL Feige-Dattel-Crema Balsamica

2 TL Ziegenfrischkäse

2 EL Pinienkerne

Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung:

Die Feigen mit einem feuchten Tuch gründlich abwischen, dann in Scheiben schneiden oder achteln.

Aus den Essigen, Ölen und dem Ziegenfrischkäse ein Dressing rühren.

Den Salat waschen und trocknen. Dann den Salat auf Tellern trapiieren, die Feigen darüber verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Die Pinienkerne trocken in einer beschichteten Pfanne bräunen und auf die Salatteller verteilen.

Den Tellerrand mit Crema Balsamica o.ä. verzieren.

Una Goccia
Geschmack erleben.