



## **Zuckerschotensalat mit Caracara und Fetakäse**

### **Zutaten für 4 Portionen**

800 g Zuckerschoten

3 Caracara Orangen (ähnlich einer Orange, süß und wenig Säure, Fruchtfleisch kräftig orange)

2 Schafskäse a 250 g

frische Pfefferminze nach Geschmack

4 EL Mandarine-Mandel-Sherry Crema Essig

2 EL Castello Zacro Orange Olivenöl

1 TL Dijon Senf

frisch gemahlener Pfeffer (z.B.: wilder Kubebenpfeffer von Ingo Holland)

Salz

### **Zubereitung**

Die Schoten waschen und evtl. Fäden entfernen, etwa eine Minuten in kochendem Wasser blanchieren und dann in Eiswasser abschrecken. Bei ganz frischen, zarten Schoten, ist es Geschmackssache und nicht unbedingt nötig.

Caracara in Spalten schneiden, mit den Minzblättern und den Schoten mischen. Den Feta darüber bröckeln.

Aus Essig, Öl und Senf ein Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben.

Tipp:

Die Zuckerschoten könne auch in einer Pfanne mit etwas Albaöl geschwenkt werden, je nach Geschmack.

**Geschmack erleben.**