

Salatbett mit warmen Apfel-Honig-Schafskäseringen

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

4 Äpfel

150g Schafskäse (Weichkäse mind. 45% Fett i.Tr.)

Blattsalate der Saison

Karotten, Gurken, Tomaten, Zucchini

i

Salatdressing:

*1 TL Feigensenf (oder jeden beliebigen Senf
je nach Geschmackstyp)*

Salz, Pfeffer

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Himbeeressig oder einen eher süßen Essig

1 Schuss Essigessenz

1 EL Waldhonig

Wasser je nach Bedarf

Klein gehackte Gartenkresse (Menge variiert mit Geschmack und Intensität)

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und in 1 cm dicke Ringe schneiden.

150g Schafskäse (Weichkäse mind. 45% Fett i. Tr.) halbieren

*und in Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen,
die Apfelscheiben darauflegen und diese mit dem Schafskäse belegen.*

Bei 180 Grad backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Blattsalate der Saison putzen, waschen und trockenschleudern.

Karotten, Gurken, Tomaten klein hacken und mit dem Salat vermischen.

Die Zutaten für das Salatdressing verrühren

*und mit einem Pürierstab durchmischen, bis es schön sämig ist
und anschließend kurz ziehen lassen.*

Den Salat mit dem Dressing mischen und auf 4 Teller verteilen.

*Die mit Schafskäse überbackenen Apfelringe auf den Salat betten
und mit flüssigem Waldhonig vom Imker versüßen.*

*Für Verschönerung können noch über den Teller Mandelspalten,
kleingehackte Nüsse und Cranberrys darüber gestreut werden.*

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!