



FRUCHTIGER BLATTSALAT MIT ZIEGENKÄSE UND FEIGEN- SENF-DRESSING

ZUTATEN

- ▶ 80 g Ziegenkäserolle
- ▶ 2 TL Akazienhonig
- ▶ 20 g Walnusskerne, gehackt
- ▶ 160 g Feigen, frisch
- ▶ 150 g Blattsalat (gemischt)
- ▶ 130 g Weintrauben, blau u. kernlos
- ▶ 60 ml THOMY Feige Senf Dressing

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Ziegenkäserolle in dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Akazienhonig und die kleingehackten Walnüsse darüber geben und ca. 10 Min. im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
3. In der Zwischenzeit den gemischten Blattsalat gründlich waschen und in einer Salatschleuder trockenschleudern. Die Feigen schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Weintrauben waschen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Zutaten in zwei Schüsseln verteilen, THOMY Feigen-Senf Dressing darüber geben und mit dem Ziegenkäse servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 32 g
Energie 377 kcal
Fett 21 g
Protein 13 g

🕒 17 Minuten

⊕ 2 Portionen

