



Sommersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Erdbeeren & Blüten



20 Min.



leicht



4 Personen



Vegetarisch



glutenfrei



zuckerfrei

Schritt 1

Für das Dressing Sojasauce mit Olivenöl, Essig, Sesamöl und Honig verrühren. Zesten und Saft der Limette sowie die Ingwerscheibe hinzufügen und alles ca. 20 Minuten ziehen lassen. Danach abpassieren und beiseitestellen.

Schritt 2

Den Ziegenkäse in ca. 1,5 Zentimeter dicke Taler schneiden. Den Honig in die Pfanne geben, den Rosmarin hinzufügen und die Ziegenkäsetaler darin ca. 1–2 Minuten pro Seite anbraten. Dann vorsichtig wenden. Die Walnüsse hinzugeben und mit dem übrigen Honig vermengen.

Schritt 3

Die Blattsalate waschen, gut abtropfen lassen und mit dem Dressing vermengen. Die Erdbeeren nach Belieben schneiden.

Schritt 4

Auf Tellern anrichten, mit Erdbeeren, Ziegenkäse und essbaren Blüten servieren.

Zutaten

Für das Dressing

- ♥ 50 ml Sojasauce
- ♥ 30 ml Olivenöl
- ♥ 15 ml Weißweinessig
- ♥ 1 Teelöffel Sesamöl
- ♥ 1 Teelöffel Honig
- ♥ 1 Stück Limette
- ♥ 10 g Ingwer

Außerdem

- ♥ 2 Rollen Ziegenkäse (à 150 g)
- ♥ 2 Esslöffel Honig
- ♥ 2 Zweige Rosmarin
- ♥ 50 g Walnusskerne
- ♥ 200 g bunte Blattsalate
- ♥ 150 g reife Erdbeeren
- ♥ 1 Tasse gemischte bunte Blüten



ADEG Kochtipp

Wer es bei Käse nicht ganz so aromatisch mag, greift bei der Zubereitung zu mildem Halloumi oder anderem Grillkäse.