



Salat mit Feigen und Honig-Walnuss-Dressing



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 265 kcal/1110 kJ
Eiweiß: 9,2 g Fett: 23,5 g
Kohlenhydrate: 5 g

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Radicchio und Feldsalat putzen, Radicchio zerpfücken. Salat abspülen und trockenschleudern. Feigen abspülen und vierteln. Ziegenkäse in Stücke teilen.
2. Walnüsse in einer trockenen Pfanne kurz rösten, anschließend grob hacken. Essig mit Honig, Pfeffer, Salz und Öl verrühren. Walnüsse untermischen.
3. Radicchio und Feldsalat zusammen mit den Feigen und dem Ziegenkäse auf Tellern anrichten und die Honig-Walnuss-Vinaigrette darüber geben.

Zutaten für 4 Portionen :

- 1 Radicchio
- 125 g Feldsalat
- 4 frische Feigen
- 125 g junger Ziegenkäse
- 80 g kalifornische Walnüsse
- 2 – 3 EL Weißweinessig
- 2 TL Honig
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Salz
- 2 EL Öl