

Radicchio-Salat mit Ziegenfrischkäse

Zutaten

100 g geschälte Haselnusskerne
Salz
2 El Pflaumenmus
5 El Apfelsaft
3–4 El Rotweinessig
Pfeffer
5 El Olivenöl
Je 1/2 Batavia- und Radicchio-Salat
2 Zweige Rosmarin
4 Stiele Thymian
1 altbackenes trockenes Brötchen
2 El Butter
4 Ziegenfrischkäsetaler

Zubereitung

- Haselnusskerne in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren. Durch ein Sieb gießen, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen.
- Pflaumenmus, Apfelsaft, Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel kräftig verrühren.
- Salat gründlich waschen, putzen und trocken schleudern. Den Strunk herausschneiden und den Salat in mundgerechte Stücke zupfen.
- Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Stielen Streifen und zusammen mit dem Brötchen im Blitzhacker fein zerkleinern. Butter in einem Topf hellbraun schmelzen und die Brösel darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
- Salat vorsichtig unter das Dressing mischen und auf einer Platte anrichten. Ziegenkäsetaler daraufsetzen. Brösel und Haselnüsse darüber verteilen und mit übrigem Dressing beträufeln.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten