MEIN GENUSS

Bunter Wintergemüse-Salat

It’s a match!

It´s a match! Mit unserem Balsamico & Essig Geschenkset verfeinerst du jeden Salat und machst ihn zu einer echten Gaumenfreude!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Hälfte des Ciabatta zerbröseln und beiseitestellen. Die andere Hälfte mit dem Bergkäse belegen und bei 150° Ober/Unterhitze im Ofen überbacken. Den restlichen Käse in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Karotten mit einem Sparschäler in kleine Streifen schneiden. Den Rotkohl ebenfalls in feine Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln waschen und zerkleinern. Die Äpfel waschen, raspeln und alles zusammen in eine Schüssel geben.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotbrösel darin schwenken. Den Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer je nach Geschmack hinzugeben und beiseitestellen.
4. Das **Olivenöl** mit dem Saft der Zitrone, dem **Honig**, den Salatkräutern, etwas **Salz** und **Pfeffer** vermischen. Das Dressing über das geschnittene Gemüse und den Käse in die Schüssel geben.
5. 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Den Wintergemüse-Salat mit dem Bergkäse-Ciabatta, gehackten Walnüssen und den Zitronenbröseln servieren.

Zutaten

150 g Bergkäse
5 Karotten
1 kleiner Rotkohl
4 Frühlingszwiebeln
2 Äpfel
4 TL Butter
1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
6 EL Olivenöl
1 TL Honig
100 g Walnüsse
Salz
Schwarzer Pfeffer
1TL Salatkräuter
1 Baguette/Ciabatta

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.