



## MEIN GENUSS



### Kräutersalat mit Ziegenkäse




#### It's a match!

It's a match! Unser Essig & Öl Duo verfeinert jeden Salat mit einmaligen Geschmacksnoten!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst den Salat und die Erdbeeren waschen und danach abtropfen lassen. Die Erdbeeren anschließend klein würfeln.
- 2 Für das Dressing den Senf mit dem **Olivenöl** glatt rühren, anschließend den **Balsamico Essig**, Zitronen- und Erdbeersaft unterrühren und das Ganze mit Salz und **weißen Pfeffer** abschmecken.
- 3 Anschließend die Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl anrösten, bis diese leicht gebräunt sind und anschließend beiseite stellen.
- 4 Die Ziegenkäserolle in ca. zwei cm dicke Scheiben schneiden und in **Olivenöl** auf beiden Seiten anbraten. Zum Schluss noch etwas **Honig** in die Pfanne geben.
- 5 Nun wird der Salat mariniert und zusammen mit den Erdbeeren und den Pinienkernen angerichtet. Den Ziegenkäse warm anlegen.

### Zutaten

2 Ziegenkäserollen  
500 g Kräutersalat  
200 g Erdbeeren  
6 EL Olivenöl  
4 EL Balsamico Essig  
Weißer Pfeffer/ Salz  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Erdbeersaft  
Etwas scharfer Senf  
50 g Pinienkerne  
4 EL Blüten-/ Waldhonig

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 27.10.2026.