Zutaten

Salat

- 4 Romana Salatherzen
- 15 g Pinienkerne
- 15 g Cashewkerne
- 15 g Macadamianüsse
- 1 Bd Schnittlauch
- 1/2 Gurke in feine Scheiben geschnitten
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL geröstete Sesamsaat

Dressing

- 2 EL Grafschafter Apfelschmaus
- 3 EL weißer Balsamico Essig
- 2 EL hochwertiges Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Vorspeise

Romana Salatherzen mit süß-saurem Grafschafter Apfelschmaus-Dressing

Regionaler Hochgenuß schnell zubereitet. Mit gerösteten Nüsse und Ziegenfrischkäsebällchen. Knackig, frisch, lecker!

So wird’s gemacht:

1. Die Nüsse auf einem Blech im Ofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten rösten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.
2. Die Salatherzen vierteln, waschen und gut abtropfen lassen.
3. Den Ziegenfrischkäse in 12 Portionen teilen, kleine Bällchen rollen und diese in dem fein geschnittenen Schnittlauch und Sesam wenden.
4. Salatherzen mit dem Dressing marinieren und anrichten.
5. Gurkenscheiben zwischen die Salatblätter schieben.
6. Die Käsebällchen und die Nüsse auf dem Salat verteilen.
7. Mit Schnittlauchspitzen ausgarnieren.
8. Apfelschmaus in einem Topf auf dem Herd leicht erwärmen, dann den Essig und Olivenöl hinzugeben.
9. Mit den Gewürzen abschmecken.