

Rauke-Salat mit Ziegenkäse-Bällchen

Dauer: 30 Min.

Portionen

Zutaten für 2 Personen als Hauptgericht. Portionen 2 P.

Zutaten

1 Bund frische Rauke
200 g Erdbeeren
2 St. naturbelassene Orangen
6 St. kleine Ziegenfrischkäse
50 g AMETLLA+ n°3
Balsam-Essig Orange
Olivenöl Olis Sòller

Zubereitung

Die Rauke waschen und die harten Stiele entfernen, und eventuell kleiner rupfen. Die Erdbeeren ebenso waschen, Blütenstiel entfernen und halbieren, gegebenenfalls vierteln. Eine Orange filetieren. Alles auf zwei Tellern anrichten.

Die AMETTLA-Mischung n°3 (Mandel, getrocknete Aprikosen, getrocknete Zitronenschale, ...) in eine Schale geben. Den Ziegenfrischkäse halbieren, zu kleinen Bällchen formen und mit der AMETTLA-Mischung panieren.

Anschließend die panierten Frischkäsebällchen auf dem Salat anrichten.

Für das Dressing je 6 Eßlöffel frisch gepressten Orangensaft, Olivenöl und Balsam-Essig Orange mischen. Den Rest der AMETTLA-Mischung hinzufügen, gut verrühren und über den Salat geben.

Dazu passt frisches Brot