

## Rauke-Salat mit Ziegenkäse-Bällchen

Zubereitungsdauer: 30 min.

### Portionen

Zutaten für 2 Personen als Hauptgericht.

### 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, bei Bedarf eventuell kleiner rupfen. Die Erdbeeren ebenso waschen, Blütenstiel entfernen und halbieren, gegebenenfalls vierteln. Eine Orange filetieren. Alles auf zwei Tellern anrichten.

Die AMETTTLA-Mischung n°3 (Mandel, getrocknete Aprikosen, getrocknete Zitronenschale, ...) in eine Schale geben. Den Ziegenfrischkäse halbieren, zu kleinen Bällchen formen und mit der AMETTTLA-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 AMETTTLA-Mischung hinzufügen, gut verrühren und über den Salat geben.

Dazu passt frisches Brot.