

Aus der Hado-Küche: Ein Salatrezept

Restaurant Services

Herbstsalat mit Schafskäse, Pinienkernen und Sanddorndressing

für 4 Personen:

- 1 Btl. Blattsalatmischung
- 4 Feigen
- 150 g Schafskäse
- 20 g Pinienkerne
- 4 EL ungesüßter Sanddornsaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL Öl
- 20 g Ingwer
- etwas kaltes Wasser

Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Feigen schälen und in Spalten schneiden, den Schafskäse würfeln. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

Den Sanddornsaft mit kaltem Wasser, Salz, Pfeffer, Honig und Öl glatt rühren. Den Ingwer schälen und ins Dressing reiben. Das Dressing über den Salat geben und sofort servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München