

Sommersalat mit Heumilchkäse



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

Zum Garnieren:

einige Blätter Basilikum

Für den Salat:

400 g Schönegger Hirtenkäse

100 g Paprika grün

100 g Paprika gelb

150 g Cocktailtomaten

3 Frühlingszwiebel

100 g Rucola

50 g Walnüsse

Für das Dressing:

3 EL Balsamico Bianco

2 EL Sonnenblumenöl

2 EL Walnussöl, kaltgepresst

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 TL

Thymianblatt

1. Vom Hirtenkäse die Rinde entfernen und in schmale Streifen oder Dreiecke schneiden.
2. Halbiere die Paprikaschoten, entferne den Stielansatz und die Kerne und schneide das Fruchtfleisch in kleine Würfel. Die Tomaten halbieren sowie die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
3. Den Rucola waschen, gut abtropfen lassen und die harten Stiele entfernen. Danach die Walnüsse klein hacken.
4. Die Zutaten für das Dressing in einer großen Schüssel gut miteinander verrühren. Die Salatzutaten zufügen und alles vorsichtig miteinander vermischen.
5. Vor dem Servieren den Salat mit den Basilikumblättern garnieren.