

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Käse-Stick-Salat mit Birne, Walnüssen & Rucola (leicht, raffiniert & voller Kontrast)

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Käse-Stick-Salat mit Birne, Walnüssen & Rucola – leicht, raffiniert & voller Kontrast

Zutaten (für 2 Portionen):

1 Packet(e) Gouda-Käse-Sticks, grob zerbrochen

1 Stück(e) reife Birne

50 g Rucola

1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt

50 g Ziegenfrischkäse oder Feta (optional)

Für das Dressing:

2 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Akazienhonig

1 Teelöffel Senf

1 Esslöffel weißer Balsamico

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

Zubereitung:

1. Birne entkernen und in feine Spalten schneiden.
2. Rucola waschen und trocken schleudern.
3. Alle Zutaten auf Tellern anrichten, Ziegenkäse zerbröseln.
4. Aus den Dressing-Zutaten eine Vinaigrette anrühren, über den Salat träufeln.
5. Zum Schluss die [Gouda-Sticks](#) darübergerben – für maximalen Crunch!