



SALAT MIT ZIEGENKÄSECROÛTONS UND PORTWEINÄPFEL



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Dressings bleiben am Salat haften
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN SALAT

250 g	Äpfel, in Spalten geschnitten
50 ml	Portwein
20 g	Zucker
200 g	Pilze, in Scheiben geschnitten
	Salz
	Pfeffer
50 g	Weissmehl
2	Ei(er)
20 g	Paniermehl
	Pflanzenöl, zum Herausbacken
150 g	Ziegenfrischkäse, z.B. le petit chevrier
50 g	Kürbiskerne, fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
1	Baguette(s) à 250 g, in Scheiben geschnitten
50 g	Baumnüsse, grob gehackt
500 g	Blattsalat

FÜR DIE MARINADE

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
60 ml	Sherry, trocken
60 ml	Apfelessig
60 ml	Olivenöl
	Senf
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Apfelspalten in Portwein und Zucker weich kochen.
2. Pilze würzen, in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und goldgelb ausbacken.
3. Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernen und etwas Knoblauch gut vermischen.
4. Baguette-Scheiben mit dem Käse bestreichen, toasten und in Würfeln schneiden.
5. Den Blattsalat anrichten. Äpfel, Pilze, Nüsse und Käsecroûtons darauf anrichten.
6. For the dressing: blend all of the ingredients together until smooth and drizzle over the salad.