



# 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

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

### FÜR DIE MARINADE

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>60 ml</b>	Sherry, trocken
<b>60 ml</b>	Apfelessig
<b>60 ml</b>	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.