



SALAT MIT ZIEGENKÄSECROÛTONS UND PORTWEINÄPFEL



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DEN SALAT

250 g	Pommes, in Spalten geschnitten
50 ml	Portwein
20 g	Sucre
200 g	Pilze, coupé en tranches
	Sel
	Poivre
50 g	Farine
2	Œuf(s)
20 g	Chapelure
	Huile végétale, zum Herausbacken
150 g	Ziegenfrischkäse
50 g	Kürbiskerne, finement hachées
	Ail, finement hachées
1	Baguette(s) à 250 g, coupé en tranches
50 g	Noix, grossièrement haché
500 g	

FÜR DIE MARINADE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
60 ml	Sherry, trocken
60 ml	Vinaigre de pomme
60 ml	Huile d'olive
	Moutarde
	Sel
	Poivre
	Sucre

PRÉPARATION

1. Apfelspalten in Portwein und Zucker weich kochen.
2. Pilze würzen, in Mehl, Ei und Semmelbrösel 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. Für die Marinade: Alle Zutaten gemeinsam aufmixen und über den Salat geben.