



SALAT MIT ZIEGENKÄSECROÛTONS UND PORTWEINÄPFEL



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 6

FÜR DEN SALAT

250 g Mele, in Spalten geschnitten

50 Porto

20 g Zucchero

200 g Funghi,

Sale

Pepe

50 g Farina

2 Uovo (Uova)

20 g Pangrattato

Olio vegetale,

150 g Ricotta di capra

50 g Semi di zucca,

Aglio,

1 Baguette da 250 g,

50 g Noci,

500 g Lattuga

FÜR DIE MARINADE

250 g QimiQ Classic,

60 Sherry secco

60 Aceto di mele

60 Olio d'oliva

Senape

Sale

Pepe

Zucchero

PREPARAZIONE

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.