



Ziegenkäsesalat mit Schinken und Trauben



Zutaten

- 400 gramm junger Ziegenkäse, in Würfel oder Streifen geschnitten
- 50 gramm ungesalzene Cashewnüsse oder Walnüsse
- roter Kopfsalat oder Eichblattsalat
- 200 gramm Schinken am Knochen, in Streifen geschnitten
- 200 gramm kernlose weiße Weintrauben
- Für das Dressing:
 - 3 esslöffel Olivenöl
 - 2 esslöffel roter Obstessig oder Apfelsaft
 - frisch gemahlener Pfeffer und Salz
 - 0.5 apfel oder Gurkenstück, geschält und gerieben

Suchen Sie nach einem köstlichen und erfrischenden Salat? Probieren Sie unseren Ziegenkäsesalat mit Schinken und Trauben. Dieser leckere Mahlzeitensalat kombiniert jungen Ziegenkäse mit saftigen Trauben, knackigen Nüssen und zartem Knochenschinken. Das Dressing aus Olivenöl und rotem Obstessig sorgt für die perfekte Abrundung. Das Ergebnis ist ein farbenfrohes Gericht voller Aromen und Texturen. Dieser Salat ist schnell und einfach zubereitet und eignet sich perfekt für einen Brunch oder ein Mittagessen.

Vorbereitung

- 1: Die Nüsse in einer trockenen, heißen Pfanne rösten.
- 2: Verteilen Sie den Salat auf vier Teller. Den Ziegenkäse, den Knochenschinken und die Weintrauben darauf anrichten.
- 3: Die Zutaten für das Dressing mischen und über den Salat träufeln.
- 4: Das Gericht mit den gerösteten Nüssen bestreuen.

Sind Sie bereit für den Ziegenkäsesalat mit Schinken und Weintrauben?

Sie können mit dem Käse und dem Schinken variieren. Versuchen Sie es mit jungem Schafskäse oder geräuchertem Käse anstelle von jungem Ziegenkäse, oder ersetzen Sie den Knochenschinken durch knusprig gebratenen Speck oder magere geräucherte Speckstücke, um eine andere Note zu erhalten. Bestellen Sie die benötigten Käsesorten und Zutaten in unserem Webshop und genießen Sie diesen köstlichen Ziegenkäsesalat mit Schinken und Trauben. Guten Appetit!