

## **Blattsalat mit Ziegenkäsecreme, Orangen und Walnüssen**

**Für 4 Personen**

### **Zutaten Salat**

600 g gemischter Blattsalat  
(z.B. Chicorée, Radicchio,  
Feldsalat)  
Filets von 2 Bio-Orangen  
1 Handvoll Walnüsse (ca. 50g)  
¼ Kopf Rotkraut

### **Zubereitung Salat**

Die Blattsalate in mundgerechte Stücke teilen, putzen, waschen und trocken schleudern – beiseite stellen. Für die Orangenfilets die beiden Orangen schälen und auch die weiße Haut komplett entfernen. Mit einem scharfen Messer an den weißen Trennhäuten entlang die einzelnen Filets herauslösen. Die Walnüsse mit einem Esslöffel Honig in einer Pfanne kurz erwärmen und anschließend wieder abkühlen lassen. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden.

### **Zutaten Ziegenkäsecreme**

400 g Ziegenfrischkäse  
2 Bio-Zitronen

### **Zubereitung Ziegenkäsecreme**

Schale von beiden Zitronen abreiben, eine Zitrone auspressen. Ziegenkäse, Zitronenabrieb und den Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig schlagen.

### **Zutaten Dressing**

8 EL Olivenöl  
2 Bio-Orangen  
4 EL Himbeeressig  
1 EL mittelscharfer Senf  
1 EL Honig  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung Dressing**

Für das Dressing das Olivenöl mit dem Saft der Orangen, Himbeeressig, etwas Salz und Pfeffer, Senf und Honig in eine Schüssel geben. Die Zutaten vermischen bis eine Emulsion entsteht.

Die Blattsalate mit dem Dressing anmachen und mit Orangenfilets, Walnüssen und Ziegenkäsecreme auf einem Teller anrichten. Zum Schluss Rotkohlstreifen darüber streuen.

### **Tipp**

Das Dressing und die Ziegenkäsecreme schon am Vortag zubereiten. So wird der Geschmack noch intensiver und die Vorspeise ist dann schnell angerichtet.

**Guten Appetit!**