

Rucolasalat mit Feigen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

250 g Rucola
250 g Ziegenfrischkäse
8 frische Feigen
100 g Walnusskerne
4 EL Bucheckernöl oder Walnussöl
3 EL Crema del Borgo
1 TL Honig
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Rucola waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Ziegenkäsefrischkäse zerbröseln und mit dem Rucola in einer Schüssel mischen. Feigen waschen und vierteln. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl für wenige Minuten anrösten und zum Salat geben. Einen Esslöffel Bucheckernöl in der Pfanne leicht erhitzen und darin die Feigen 1-2 Minuten erwärmen und ebenfalls zum Salat geben. Ein Dressing aus Bucheckernöl, Crema del Borgo, Honig, Salz und Pfeffer anmischen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.