Feldsalat mit Heidelbeeren und Blauschimmelkäse

Viele Feinschmecker lieben die Kombination von Käse und Früchten. Von diesem Rezept für Feldsalat mit Heidelbeeren und Blauschimmelkäse werden sie begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

250 g	Feldsalat
250 g	Heidelbeeren
150 g	Blauschimmelkäse
150 g	Walnüsse
1 EL	Senf
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft und die Schale davon)
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
4 Scheiben	Brot
30 g	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für den Feldsalat mit Heidelbeeren und Blauschimmelkäse zunächst den Feldsalat gründlich putzen, waschen und abtropfen lassen. Heidelbeeren waschen und verlesen. Den Blauschimmelkäse klein würfeln oder zerbröseln. Walnüsse grob hacken.

2. Die Rinde des Brots abschneiden und das Brot in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

3. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten. Brotwürfel dazugeben und rundherum anrösten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben.

4. Aus Öl, Senf, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale eine Marinade rühren. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken.

5. Feldsalat mit der Marinade vermengen, dann Heidelbeeren und Blauschimmelkäse unterheben. Salat auf Tellern anrichten, mit Walnüssen und Croutons bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Feldsalat mit Heidelbeeren und Blauschimmelkäse schmeckt knuspriges Stangenweißbrot.