Vogerlsalat mit Blauschimmelkäse

Der Vogerlsalat mit Blauschimmelkäse ist ein wunderbares Salat-Rezept für den Herbst. Der leichte und bekömmliche Feldsalat schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

50 g	Walnüsse
3 EL	Ahornsirup (oder Honig)
250 g	Vogerlsalat
200 g	Blauschimmelkäse (z.b. Gorgonzola)
2 EL	Frischen Zitronensaft
2 EL	Weißweinessig
4 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Wasser
	Salz
	Pfeffer (weißer)

Zubereitung

1. Zuerst für den **Vogerlsalat mit Blauschimmelkäse** die Nüsse grob zerhacken. Ohne Fett in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. Mit Ahornsirup beträufeln und kurz karamellisieren lassen. Auf einem Blatt Backpapier abkühlen lassen.

2. Den Vogerlsalat gründlich waschen, putzen und trocken schleudern.

3. Auf vier Salatteller verteilen, den Käse grob zerhacken und über den Salat verteilen.

4. Jetzt den frisch gepressten Zitronensaft mit Weißweinessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Wasser vermengen. Die Marinade über den Salat träufeln und mit den Nüssen garnieren.

Tipp

Den Vogerlsalat mit Blauschimmelkäse kann man noch zusätzlich mit Birnen oder Granatapfel Kerne verfeinern.