

# Eichblattsalat mit Frischkäsebällchen

Salate » Gemüse-Salate

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Kopf Eichblattsalat
- » 3 Feige(n)
- » 50g Walnüsse
- » 100g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 4 EL Preiselbeeren
- » 4 EL Weißwein-Essig
- » Salz & Pfeffer
- » 4 EL Öl
- » Petersilie

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Feigen waschen und in Spalten schneiden. Walnüsse fein hacken. Frischkäse zu kleinen Kugeln formen und in den gehackten Nüssen wenden. Vorbereitete Zutaten auf Tellern anrichten.

2. Für die Marinade Preiselbeeren mit dem Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Öl tröpfchenweise darunter schlagen. Marinade über den Salat träufeln. Mit Petersilienblättchen garnieren und servieren. Dazu schmeckt geröstetes Baguette oder Ciabatta.

Tipp: Frischkäse mit fein geschnittenen Kräutern verfeinern.

Nährwerte: 330kcal/E6g/F26g/KH18g pro Portion

angelegt am: 06.03.2005

Rezept-Nr: 1627

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke