

# Eichblattsalat mit Käse

Salate

## Zutaten (4 Personen)

- » 100g rote Linsen
- » 150g Eichblattsalat
- » 50g Rucola
- » 3 EL weißer Balsamico Essig
- » 1 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 4 Stck. Ziegenfrischkäse
- » 1 Ei(er)
- » 50g Macadamianusskerne

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Linsen nach Packungsangabe garen. Abgießen und erkalten lassen. Blattsalat putzen, waschen, trockenschleudern und mundgerecht zerpfücken. Rucola putzen, abbrausen. Für das Dressing 3EL Wasser, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebel abziehen, hacken und unterrühren.

2. Käse in verquirltem Ei wenden, in der Hälfte der gehackten oder gehobelten Nüsse wenden und kurz unterm Grill erhitzen. Salat, Rucola, Linsen und Käse auf Tellern anrichten. Mit Dressing beträufeln, übrige Nüsse darüber streuen.

Nährwerte: 300kcal/E20g/F14g/KH15g pro Portion

angelegt am: 05.02.2005

Rezept-Nr: 1489

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