

Salade de Crottin de Chavignol

(5 Portionen)



Zutaten:

- Feldsalat
- 5 halbtrockene Käse (Crottin de Chavignol)
- 10 Scheiben Weissbrot
- 150 g Speck
- Walnüsse
- Apfelessig
- Walnussöl
- Senf

Zubereitung:

Salat mit Essigwasser waschen und trockenschleudern. Eine Vinaigrette aus Essig, Walnussöl, Senf, Salz und Pfeffer machen.

Die Weissbrotscheiben halbieren und auf jede Hälfte einen halben Ziegenkäse legen. Ca. 15 min backen, bis der Käse braun ist.

Den Speck in einer Pfanne ca. 7 min anbraten.

Richten Sie auf den Tellern Salat, Speck, Walnüsse und die Toasts mit Ziegenkäse an. Mit der Vinaigrette beträufeln.

Schlemmer-Tipp: Zusätzlich noch ein pochiertes Ei und 1 Tomatenviertel servieren.