

Frühlingssalat mit Erdbeerdressing und Schafskäse

Für 2 Portionen

0,50 Bund Schnittlauch	120 g Fetakäse	1 Bio-Limette
2 El Olivenöl	1 gelber Chicoree	1 roter Chicoree
0,50 Kopfsalat	0,50 Friseesalat	220 g Erdbeeren
40 ml Himbeeressig	1 Tl Senf	60 ml Walnussöl
20 g Kürbiskerne	Salz, Zucker, Pfeffer	

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Fetakäse in 1 cm große Würfel schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Abrieb und Saft einer Limette sowie mit dem Olivenöl marinieren.

Von beiden Sorten des Chicorees die Spitzen vom Strunk abschneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Den Kopfsalat und den Friseesalat ebenfalls vom Strunk abschneiden, waschen, gut abtropfen lassen und fein zupfen.

Die Erdbeeren putzen, kurz abwaschen und 6 Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren zusammen mit dem Himbeeressig, dem Senf und dem Walnussöl mit einem Pürierstab fein mixen und die Erdbeervinaigrette mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker fein abschmecken.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne kurz trocken rösten bis sie schön knusprig sind. Die Salate zusammen mit den Erdbeerscheiben in einer Schüssel mit etwas von der Erdbeervinaigrette marinieren und auf zwei Teller anrichten. Den gewürfelten und marinierten Fetakäse sowie die Kürbiskerne darauf verteilen und die restliche Erdbeervinaigrette separat dazu servieren.

Christoph Rüffer am 06. September 2016