Sommersalat mit gebratenem Ziegencamembert

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:
1 ANDECHSER Natur Bio-Ziegencamembert
2 TL Akazienhonig
etwas frischer Thymian
100 g Pflücksalat
1 Bund Radieschen
1 Knolle Rote Beete
50 g Walnüsse

Dressing:
2 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
½ TL Senf
1 EL Akazienhonig
2 EL Wasser
½ TL Salz
1 Prise gemahlener Pfeffer
½ TL Thymian

Teilen

So geht's

1. Den Salat und die Radieschen waschen. Radieschen vom Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Rote Beete schälen und anschließend ebenfalls in möglichst dünne Scheiben schneiden.

2. Den Salat auf einem großen Teller anrichten und Radieschen und Rote Beete Scheiben darüber verteilen. Für eine schönere Optik ein paar Scheiben eingerollt drapieren.

3. Für das Dressing alle benötigten Zutaten in ein verschließbares Glas füllen und gut durchschütteln, sodass sich alles miteinander verbindet.

4. Anschließend die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten, herausnehmen und beiseite stellen.

5. Nun die Pfanne leicht mit Öl auspinseln. Den ANDECHSER NATUR Bio-Ziegencamembert horizontal halbieren. Die äußeren Seiten mit Honig bepinseln und auf den bestrichenen Seiten in die Pfanne legen. Bei mittlerer Stufe kurz anbraten. Anschließend die Innenseiten des Ziegencamemberts ebenfalls mit Honig bepinseln und kurz anbraten, bis der Käse gerade beginnt zu schmelzen. Zum Schluss den Camembert mit etwas frischem Thymian bestreuen.

6. Das Dressing und die Walnüsse über den Salat geben und den frisch angebratenen Ziegencamembert auf dem Salatbett drapieren und servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?