

Blattsalat mit überbackenen Randenscheiben und caramelisierten Baumnüssen

für 4-6 Personen

Überbackene Randenscheiben:

2-3 gekochte Randen	in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier belegtes Blech legen
150g Weichkäse, z.B. Tommes, Roquefort.....	in kleine Würfel schneiden, auf den Randen verteilen
Salz, Pfeffer	würzen

Backen: 5-10 Min. im auf 200°C vorgeheizten Ofen. Danach die Randen auf den vorbereiteten Salattellern verteilen und sofort servieren.

Sauce:

3-4EL Öl	
2-3EL Apfelessig	
1KL Honig	
1KL Senf	
Salz, Pfeffer	zusammen verrühren, abschmecken

Salat:

verschiedene Salatblätter	waschen, rüsten, auf einer Seite des Tellers arrangieren, Sauce darüber verteilen
---------------------------	---

Baumnüsse:

2EL Zucker	in eine Bratpfanne geben, auf mittlerer Stufe kochen, bis der Zucker caramelisiert
50g Baumnüsse	zugeben, rühren, auskühlen lassen evtl. hacken, über den Salat streuen

Den Salat mit getoastetem Brot servieren.

Andrea Schwyn