

Herbstsalat mit Geisskäse-Toasts

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Salatsieb verschiedener Saison-Blattsalate (z.B. Endivien, Eichblatt, Nüsslisalat)
- 1-2 Birnen (z.B. Kaiser Alexander)

Sauce:

- 2 Esslöffel Baumnussöl
- 1 Esslöffel Rapsöl
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 1/3 Teelöffel Bouillonpaste
- 1/2 Teelöffel Dijonsenf
- 1 dl Milch
- Salz und Pfeffer

Geisskäse-Toasts:

- 120 g Geissfrischkäse
- 8 kleine Brotscheiben (z.B. Pagnolbrot), ½ cm dick
- 8 Baumnusskern-Hälften

Zubereitung

Den gewaschenen und geschleuderten Blattsalat in mundgerechte Stücke zupfen.

Für die Salatsauce die Zutaten mischen. Birnen in Stücke schneiden und zur Sauce geben.

Den Geisskäse auf die Brotscheiben verteilen und in den heissen Backofen (200 Grad) schieben. Herausnehmen, wenn der Käse schmilzt, und mit einem Baumnusskern verzieren.

Den Salat mit der Sauce mischen und auf die Teller verteilen.

Die Geisskäse-Toasts neben den Salat legen. Sofort servieren.

