



## MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

### FELDSALAT MIT CRANBERRY-DRESSING, WALNÜSSEN UND ZIEGENKÄSE

*Dauer: Ca. 30 Minuten, Kochkunst: Kinderleicht; Für 4 Personen*

#### ZUBEREITUNG

400 g Feldsalat  
80 g getrocknete Cranberries  
80 g Walnusskerne  
8 Scheiben Ziegenkäse  
frischer Thymian  
4 EL Cranberry-Balsamico-Essig  
3 TL Honig  
4 EL Gemüsebrühe  
1 EL mittelscharfer Senf  
6 EL Öl  
Salz  
Pfeffer

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Für den Dressing Cranberry-Balsamico-Essig, Gemüsebrühe und Senf verrühren. 1 TL Honig einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am besten mit einem Mixer alles gut aufschlagen. Das Öl langsam nach und nach unterrühren und bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem restlichen Honig (2 TL) beträufeln. Die Thymianblätter klein zupfen und auf den Ziegenkäse streuen. Alles bei 220 Grad (keine Umluft) im oberen Ofendrittel ca. 7 Minuten gratinieren.

Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen und auf Teller verteilen. Mit den gerösteten Walnüssen und den getrockneten Cranberries bestreuen und den gratinierten Ziegenkäse anlegen. Dazu passt sehr gut Baguette oder Ciabatta.

---

**Schmeckt richtig lecker !!!!!**