

Blattsalat mit Himbeer-Dressing

Für zwei Personen

Für den Salat und das Dressing:

½ Kopf Lollo binaco	½ Kopf Lollo rosso	1 kleine Zwiebel
1 Zitrone, Saft	1 EL Senf	1 EL Honig
1 EL Himbeeressig	½ Bund Petersilie	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Dattel-Ziegenkäse-Bällchen:

6 Datteln	1 Zitrone, Saft	100 g Ziegenfrischkäse
50 g Frischkäse	30 g Nussmischung	Salz, Pfeffer

Für die Peperoni-ZiegenkäseBällchen:

1 milde rote Peperoni	1/4 rote Paprikaschote	1 kleine Zwiebel
1 Zitrone, Saft	100 g Ziegenkäserolle	½ Bund glatte Petersilie
3 EL schwarzer Sesam	Salz	Pfeffer

Für die Avocado:

2 Avocados	1 Zitrone, Saft	2 Eier
100 g Panko	Mehl	Öl, Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	6 Scheiben Bacon	100 g Himbeeren

Für den Salat und das Dressing:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Salat waschen, trockenschleudern und ggf. zupfen oder schneiden.

Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie fein hacken. Zwiebel, Zitronensaft, Petersilie, Senf, Honig, Himbeeressig, Olivenöl und 2 Esslöffel Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Dattel-Ziegenkäse-Bällchen:

Datteln und Nüsse in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern, dann mit den übrigen Zutaten vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zu kleinen Bällchen formen und kalt stellen.

Für die Peperoni-ZiegenkäseBällchen:

Zwiebel abziehen. Peperoni, Paprika, Zwiebel und Petersilie sehr fein hacken, dann mit der Ziegenkäserolle vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zu Bällchen formen und in Sesam wälzen, kalt stellen.

Für die Avocado:

Eier verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko aufstellen.

Avocados schälen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in Mehl, Ei und Panko panieren. In heißem Fett knusprig und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Bacon im Backofen knusprig ausbacken, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salat mit Bacon und Himbeeren garnieren.

Tanja Barbei am 10. Juni 2024