

# Feldsalat mit Käsewürfeln, Granatapfelkernen und Walnüssen



## Zutaten für 3 Personen:

- 100 g Feldsalat
- 75 g gewürfelter Schnittkäse
- 1 Granatapfel
- 3 Scheiben dünn geschnittener magerer Rohschinken (optional)
- 6 Walnüsse
- gesalzene Chips (optional)

## Vinaigrette:

- 2 Msp Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Apeflessig
- 3 EL Orangensaft
- 7 EL neutrales Öl

1. Bei dem Feldsalat welke Röschen oder Blätter entfernen. Die Röschen ganz lassen, gründlich waschen und in der Salatschleuder trocknen oder in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Vinaigrette in einer Schüssel rühren, den Feldsalat darin wenden und dann auf die Portionsteller verteilen.
3. Schnittkäse in Würfel von 4-5 mm Kantenlänge schneiden und gleichmäßig auf die Portionsteller verteilen.
4. Walnüsse ausbrechen und verteilen.

5. Optional Schinken in Streifen schneiden und verteilen.
6. Die Kerne vom Granatapfel herauslösen (Achtung: das kann böse spritzen und Flecken verursachen, deshalb Schürze und Einmalhandschuhe verwenden und nie damit auf Schneidbrettern arbeiten). Ausgelöste Granatapfelkerne aufstreuen.
7. Optional noch gesalzene Chips auf eine Ecke der Portionsteller geben.

## Hinweise:

Als Käse eignen sich z.B. Ziegenschnittkäse, spanischer Manchego-Käse aber auch einfacher Emmentaler oder Cheddar.

Wer sich die Arbeit machen will, kann die ausgebrochenen Walnüsse auch noch karamellisieren.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, große Salate, vegetarisch (ohne Schinken), mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 23.01.2023