

Frühlingsalat mit Frischkäse und Pistazien

(Zutaten für 2 Portionen)

- ⑦ 4 Hände voll Pflücksalate nach Wahl (ca. 140 g)
- ⑦ 1 Tasse Heidelbeeren (130 g), am besten Bio-Qualität
- ⑦ 2 EL Balsamessig nach Wahl (ich liebe dafür Calamansi-Essig)
- ⑦ 2 EL Olivenöl
- ⑦ Salz, Pfeffer
- ⑦ 100 g Frischkäse von Ziege (Rolle) oder Schaf (eingelegte Käsekugler)
- ⑦ 2 EL Pistazien, fettfrei geröstet (alternativ Kürbiskerne)
- ⑦ falls verfügbar ein paar essbare Blüten als Deko (Gänseblümchen, Stiefmütterchen, etc.)

Mein Tipp: Gupferlschafkäse eignet sich hierfür nicht, weil er zu weich ist.

Salat waschen, zerpflücken und in eine Schüssel geben. Heidelbeeren waschen und zu den Salatblättern geben.

Ein Dressing aus Balsamessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer bereiten und die Salatmischung damit marinieren. Pistazien grob hacken oder ganz lassen.

Zum Schluss noch den Ziegenkäse in kleinen Stücken über dem Salat verteilen und mit den Pistazien bestreuen.

Ein paar essbaren Blüten als Deko machen den Salat besonders hübsch.

Dazu passt am besten helles Sauerteigbrot.

