

# Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnussöl-Dressing

## Zutaten:

- Grüner Salat nach Wahl
- 1 rote Zwiebel
- eine Handvoll Kirschtomaten
- 150 g Ziegenkäse von der Rolle
- eine Handvoll roter Trauben
- 80 g Walnüsse
- 4 EL Bio-Walnussöl
- 3 EL weißer Balsamico
- 1 EL Honig
- Pfeffer und Salz

## Zubereitung:

1. Salat waschen und in mundgerechte Stücke teilen.
2. Kirschtomaten und Trauben ebenfalls waschen und halbieren, auf dem Salat verteilen.
3. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden.
4. Für das Dressing 40 g der Walnüsse zusammen mit dem Walnussöl, Balsamico und Honig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech legen.
6. Im Backofen bei ca. 220°C und der Grillfunktion gratinieren, bis der Käse eine schöne Bräune erreicht hat.
7. Die restlichen Walnüsse auf dem Salat verteilen und abschließend den gratinierten Käse darauflegen.
8. Guten Genuss wünscht *Bettina* von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de)