



Roter Salat mit Erdbeeren & Ziegenkäsebällchen



Zutaten für 4 Personen

250g Erdbeeren

50g Zucker

200ml Wasser

1 EL Balsamico

1 Chicorée



½ Lollo rosso

1 kleiner Kopf Radicchio

4 Radieschen

1 Tasse (180g) Ziegenkäsebällchen

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für das Dressing:

120ml Apfelessig

100 ml Distelöl

50 ml Walnussöl

1 Prise Salz

4 TL bunte Pfefferkörner

Zubereitung

Erdbeeren halbieren, ev. vierteln.

Zucker mit 200ml Wasser und 4-5 Erdbeeren kochen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist und eine schöne rosarote Farbe angenommen hat.

Den kochend heißen Sirup durch ein Sieb gießen. Ziehen lassen, bis der Sirup ausgekühlt ist. Die restlichen Erdbeeren und Balsamico untermengen und weitere 15 Minuten ziehen lassen.

Alle Zutaten für das Dressing und den Erdbeer- Sirup in ein Schraubglas füllen.

Salate waschen, trocken schleudern und etwas zerpfücken. Radieschen in feine Scheiben schneiden. Beides auf einer Platte anrichten.



Die Ziegenkäsebällchen auf dem Salat arrangieren. Kräftig pfeffern und erst kurz vor dem Servieren die eingelegten Erdbeeren arrangieren und den Salat mit dem gut aufgeschüttelten Dressing beträufeln.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! 😊