

Rezept Mai 2019

## Grüner Salat mit Frischkäse

### Zutaten:

- 2 Orangen
- 200g Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 2 Bund Schnittlauch
- 3 El Weißweinessig
- Zucker
- 4 El Öl
- 1 Kopfsalat
- 1 Lollo bianco

### Zubereitung:

Orangen heiß abwaschen, von ½ Orange die Schale in feinen Streifen abziehen und beiseitestellen. Von der 2. Orange die Schale dünn abreiben, von beiden Orangen den Saft auspressen.

Frischkäse, abgeriebene Schale und 2 Esslöffel Orangensaft, verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit 2 Teelöffeln 16 kleine Nocken formen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Nocken in der Hälfte der Röllchen wenden.

Essig, 6 Esslöffel Orangensaft, etwas Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker verrühren, das Öl unterschlagen, restlichen Schnittlauch unterrühren.

Salate putzen, waschen und zerpfeifen. Vorsichtig in der Vinaigrette wenden. Salat mit den Nocken auf einer Platte anrichten und mit Orangenschalenstreifen bestreut servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit

wünscht Monika Rehm