



## Endiviensalat mit Ziegenkäse

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

---

1,5 kg	milder Ziegenkäse	2 kg	Endivien
100 g	Honig	10 EL	Rohrzucker
400 g	Mandeln	3 Bund	Radieschen
100 g	Saure Sahne	500 ml	Balsamicoessig, weiß
200 ml	Sonnenblumenöl	4 EL	Preiselbeeren
1 Bund	Schnittlauch	4 EL	Dijonsenf
2	Schalotten		Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Für das Dressing: Schalotten fein würfeln. Schnittlauch hacken. Dijonsenf, Preiselbeeren und Honig in eine Schüssel geben. Mit dem Pürierstab mixen und das Öl langsam dazugeben bis ein emulsionsartiges Dressing entsteht. Am Ende die saure Sahne, den Essig, Schnittlauch und die Schalottenwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und mit braunem Zucker bestreuen. Mit einem Brenner karamellisieren.
3. Mandeln in der Pfanne anrösten.
4. Radieschen vierteln.
5. Geschnittenen Endiviensalat auf dem Teller anrichten und mit Dressing nappieren.
6. Ziegenkäsetaler darauf anrichten. Mit Mandelsplitter und Radieschen garnieren.