



## Frühlingssalat mit Ziegenkäse

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

10 Portionen

---

750 g	gemischter Blattsalat	500 g	Kirschtomaten, halbiert
5	Avocado	250 g	Walnüsse
500 g	Ziegenkäse	10 EL	Balsamico-Essig
20 EL	Olivenöl	5 TL	Dijon-Senf
5 TL	Honig		Salz & Pfeffer

### Zubereitung

- 
1. Den Salat waschen, trocken schleudern und auf den Tellern verteilen.
  2. Kirschtomaten halbieren und Avocado in Scheiben schneiden. Kirschtomatenhälften und Avocadoscheiben auf dem Salat arrangieren.
  3. Die Walnüsse grob hacken und über den Salat streuen.
  4. In einer kleinen Schüssel Balsamico-Essig, Olivenöl, Senf und Honig vermengen, um das Dressing zuzubereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  5. Das Dressing gleichmäßig über den Salat träufeln und den Ziegenkäse auf dem Salat platzieren. Den Salat sofort servieren und genießen.