

# G.O.A.T.- SALAD

---

The Greatest Of All Time – diesen Titel holt unser Feldsalat mit Birnen und angeschmolzenem Ziegenkäse auf gerösteten Baguettescheiben mit Leichtigkeit. Ist schliesslich ein absoluter Ziegertyp. Vor allem, wenn du ihn anstatt mit einer Champagnerdusche mit THOMY Honey Mustard verfeinerst.

## Zutaten

- 400 g Feldsalat
- 200 g Ziegenkäse
- 4 dünne Baguettescheiben
- 2 kleine Birnen
- 60 g Mandeln
- 30 g getrocknete Cranberrys
- 40 g Blutampfer
- Schuss Apfelessig
- Öl zum Braten
- THOMY Honey Mustard



40 Minuten



4 Portionen

## So geht's

1. Feldsalat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Baguettescheiben in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig anrösten. Ziegenkäse in 8 dünne Scheiben schneiden, auf den Baguettescheiben verteilen und kurz im Ofen gratinieren.
3. Birnen achteln, in einer heissen Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit einem Schuss Apfelessig ablöschen.
4. Mandeln grob zerdrücken. Feldsalat, Blutampfer, Cranberrys und Birnen mit THOMY Honey Mustard marinieren. Gratinierten Ziegenkäse mit dem Salat anrichten.

Und weil wir das Thema ausgewogene Ernährung wirklich ernst nehmen, hier noch ein Tipp: Serviere jedem Gast noch zwei Scheiben Vollkornbaguette dazu!