Frühlingssalat mit Ziegenkäse und marinierten Kirschtomaten



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g

Zutaten

10

- 375 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley (Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie)
- 1 dl Marinade der Kirschtomaten
- 125 g Kürbiskerne
- 3 Packung Spargelspitzen
- 10 Frühlingszwiebel
- 1 Schale mit Lauchsprossen
- 5 Stiele Basilikum
- 5 Stiele Koriander
- 5 Stiele Pfefferminze
- 250 g gekochte Mini-Rote Beete
- 3 Bund Radieschen
- 500 g Ziegenkäsebällchen
- 5 Kürbiskernbrötchen
- 5 Köpfe Mini-Römersalat
- 1 dl Olivenöl extra Vergin

Zubereitung

Die Kürbiskerne in etwas Öl goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spargelspitzen eine Minute blanchieren und kalt abspülen. Trocken tupfen. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Die Kräuter zerpflücken und das Gemüse in die gewünschte Größe schneiden. Die Kirschtomaten aus dem Topf löffeln und 0,25 dl der Marinade mit dem Rest des Olivenöls mischen. Die Salatblätter zerpflücken und den Salat mit allen Zutaten zubereiten. Mit Brot servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000