Rucolasalat mit Ziegenkäse, Quittengelee und Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	551 kcal/ 2303 kJ	Fett:	46 g
Eiweiß:	14 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	21 g	ungesättige Fettsäuren:	36 g

Zutaten für 4 Portionen :

320 g	Rucola
1	Frühlingszwiebel
150 g	gereifter Ziegenkäse
100 g	Quittengelee
60 ml	Olivenöl
20 ml	Balsamico-Essig Modena
	Salz und Pfeffer
120 g	kalifornische Walnüsse

Zubereitung:

1. Den Rucola in kaltes Wasser geben und ihn einige Minuten spülen, danach gründlich trocken schütteln. Die Wurzeln und die äußerste Haut der Frühlingszwiebeln entfernen. Danach die Zwiebel längs in Julienne schneiden. Den Käse mit einem Sparschäler in dünne Blätter schneiden. Das Quittengelee in feine Würfel schneiden.

2. Für die Vinaigrette das Olivenöl mit dem Balsamico und einer Prise Salz und Pfeffer mischen.

3. Den Rucola und die Frühlingszwiebel in einer großen Schüssel mit der Vinaigrette mischen und gut durchziehen lassen. Den Salat auf die Teller geben und mit den Quittengelee-Würfeln, den Walnüssen und dem Käse bestreuen.