
PFLAUMEN GEFÜLLT MIT RICOTTA- UND FETAKÄSE AUF BLATTSALAT MIT ZEDERNNÜSSEN

für 5 Personen



Zutaten

Blattsalat nach Belieben (dein Favorit)
6 Pflaumen
50 g Fetakäse
120 g Gurke
etwas Petersilie
200 g Ricotta
1 Knoblauch, durchgepresst
1 EL Mangoessig (Bioladen)
3 EL natives Olivenöl extra
Meersalz und Pfeffer nach Belieben
1 EL Zedernüsse (oder Pinienkerne)

Und so wird es gemacht ;-)

1 Die Salatblätter säubern, waschen und abtropfen lassen im Sieb.

2 Die Pflaumen waschen, halbieren (quer zum Stein). Die zwei weichsten Hälften fein würfeln und in eine Schüssel geben. Die restlichen Hälften übereinander auf einen Teller legen.

3 Den Fetakäse zerbröseln, die Gurke in feine Würfel und die Petersilie fein schneiden, alles in die Schüssel geben.

Und weiter ...

4 Den Ricottakäse und den Knoblauch zugeben.
Alles mischen.

5 Das Olivenöl, den Mango-Essig zugeben, salzen
und pfeffern. Alles noch einmal gut durchmischen.

6 Die Salatblätter (ganz) auf den Tellern anrichten,
eine Pflaumenhälfte darüber legen und mit 1 EL der
Füllung bedecken, die andere Hälfte darüber legen.

7 Die restliche Füllung gleichmässig über den Salat
verteilen und zuletzt die Zedernüsse darüber
streuen.

8 Servieren.

Küchen-Philosophie

Würde der Städter kennen, was er frisst, er würde umgehend Bauer werden.

Oliver Hassencamp, dt. Kabarettist