

Nüsslisalat an Orangen-Honigsauce mit Frischkäse-Toast

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

500 g Nüsslisalat
3 Stück Orangen
12 Scheiben Toast
150 g Frischkäse (Cantadou)
3 Stück harte Eier

Für die Sauce:

3 EL Balsamico
3 EL Orangensaft
1 EL Blütenhonig
1 EL Crème fraîche
1 KL Senf
½ Zwiebel fein gehackt
Muskatnuss
abgezapfte Petersilie
2 EL geröstete Kürbiskerne
Salz
Pfeffer
Salatkräutermischung

Zubereitung:

Nüsslisalat waschen und säubern, Orangen schälen, filetieren und in kleine Würfel schneiden.

Mit einer Sternform Sterne aus dem Toast ausstechen und toasten.

Frischkäse mit Pfeffer, 1-2 EL Orangensaft und abgeriebener Orangenschale würzen und zusammen vermischen.

Auf Sterntoast verteilen.

Salat auf Teller verteilen. Sauce darüber geben, Orangenwürfel und gehackte Eier darüber verteilen und mit 2 Käsetoast garnieren.