

Herbstsalat- Schwarzkohl trifft Süßkartoffel und Ziegenkäse



einfach



Herbst - Winter



30 Minuten



vegetarisch

Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN 600 g Schwarzkohl, 350 g Süßkartoffel, 2 EL Olivenöl, 150 g Ziegenkäserolle, 1 EL Dattelsirup, 1 EL Haselnussmus, Saft von 1 Zitrone, 3 EL Leindotteröl, 60 g Walnüsse, Salz.

Zubereitung

Den Schwarzkohl waschen. Dann die Stiele sowie die dicken Blattrippen herausschneiden und diese klein schneiden. Die Kohlblätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und mit 1 EL Olivenöl und etwas Salz in eine Schüssel geben. Dann den Blattkohl mit den Händen für ca. 1-2 Minuten durchkneten. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und die klein geschnittenen Stiele darin für ca. 2 Minuten anbraten. Die Süßkartoffeln gründlich waschen und sie samt der Schale in ca. 3 x 1 cm kleine Stifte schneiden. Dann in einem Topf für ca. 4 Minuten dämpfen. Sie sollen noch etwas Biss haben. Scheide die Ziegenkäserolle in 8 Scheiben, lege sie in eine Auflaufform und gib sie zum Anschmelzen in den Backofen. Gib den Zitronensaft mit ½ TL Salz in eine Schüssel und rühre, bis sich das Salz gelöst hat. Füge dann den Dattelsirup, das Haselnussmus und das Leindotteröl hinzu und verrühre alles zu einem homogenen Dressing. Vermenge zum Schluss den Schwarzkohl und die Süßkartoffelstifte mit dem Dressing und verteile den Salat auf vier Teller oder Schalen. Streue die Walnüsse über den Salat und drapiere den warmen Ziegenkäse darauf.