



## G.O.A.T.-SALAD

### ZUTATEN

---

g Handvoll Feldsalat

---

g Ziegenkäse

---

Scheibe längliche Laugenbrötchen oder  
Laugenstangen

---

Stk kleine Birnen

---

g Mandeln

---

g getrocknete Cranberrys

---

g Blutampfer

---

Portion Schuss Apfelessig

---

Flasche Olivenöl

---

g THOMY Feigen-Senf Dressing

### ANWEISUNG

---

Schritt 1      Feldsalat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

---

Schritt 2      Baguettescheiben in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig  
anrösten. Ziegenkäse in 8 dünne Scheiben schneiden, auf den  
Baguettescheiben verteilen und kurz im Ofen gratinieren.

---

Schritt 3      Birnen achteln, in einer heißen Pfanne leicht karamellisieren  
lassen und mit einem Schuss Apfelessig ablöschen.

---

Schritt 4      Mandeln grob zerdrücken. Feldsalat, Blutampfer, Cranberrys  
und Birnen mit THOMY Feigen-Senf Dressing marinieren.  
Gratinierten Ziegenkäse mit dem Salat anrichten. Und weil wir  
das Thema ausgewogene Ernährung wirklich ernst nehmen, hier  
noch ein Tipp: Serviere jedem Gast noch zwei Scheiben  
Vollkornbaguette dazu!