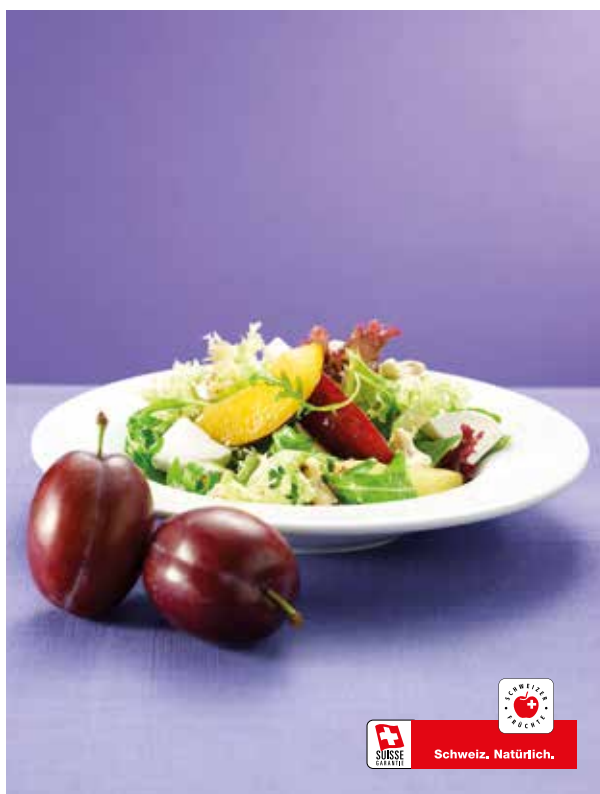


Zwetschgen-Salat (Für 4 Personen)



4 El Weissweinessig

6 El Olivenöl

1 El Johannisbeergelee

Salz, Pfeffer

4 El Cashewkerne

500 g Zwetschgen

200 g gemischte Salatblätter

150 g Ziegenkäse, z.B. Tendre Bûche

Essig, Öl, Gelee, Salz und Pfeffer zusammen gut verrühren.
Cashewkerne in einer Pfanne rösten, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Schnitze schneiden. Salat rüsten. Ziegenkäse in Würfel schneiden.
Alle Salatzutaten mit der Sauce mischen.

1 Portion enthält ca.: 329 kcal / 1341 kJ, 25 g Fett, 6 g Eiweiss, 17 g Kohlenhydrate (davon 15 g anrechenbar).

*Rezept: Brigitte Aeberhard
Foto: Andrea Campiche, bildlich.ch*