

Romana Salatherzen mit  
süß-saurem Apfelkraut-  
Dressing, gerösteten  
Nüssen und  
Ziegenfrischkäsebällchen



Für 4 Personen

## Zutaten

---

4 Romana Salatherzen

15g Cashewkerne

1 Bd Schnittlauch

300g Ziegenfrischkäse

3 Eßl weißer Balsamico  
Essig

Salz, frisch gemahlener  
Pfeffer

15g Pinienkerne

15g Macadamianüsse

1/2 Gurken in feine  
Scheiben geschnitten

2 Eßl Grafschafter  
Obstwiese Apfelkraut

2 Eßl hochwertiges Olivenöl

1 Tl geröstete Sesamsaat

# Zubereitung

Die Nüsse auf einem Blech im Ofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten rösten, bis diese eine goldbraune Farbe angenommen haben. Die Salatherzen vierteln und waschen und gut abtropfen lassen. Den Ziegenfrischkäse in 12 Portionen teilen, kleine Bällchen rollen und diese in dem fein geschnittenen Schnittlauch und Sesam wenden.

Dressing:

Obstwiese Apfelkraut in einem Topf auf dem Herd leicht erwärmen, dann Essig und Olivenöl hinzugeben.

Salatherzen mit dem Dressing marinieren und anrichten. Gurkenscheiben zwischen den Salat schieben. Die Käsebällchen und die Nüsse auf dem Salat verteilen. Mit Schnittlauchspitzen garnieren.