



## Salat mit Schafskäse und Granatapfel

### Zutaten für zwei Personen

200g Schafskäse  
300g Feldsalat  
1 Granatapfel  
50g Nüsse  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauch  
Tomaten  
100ml Balsamico  
2 El Zucker  
Salz / Pfeffer / Öl  
Honig / Sprossen



### Zubereitung:

Nüsse in eine heiße Pfanne geben, salzen und anrösten (Tipp: bei Walnüssen darauf achten, dass sie nicht zu braun werden, da Walnüsse schnell bitter werden). Granatapfel halbieren, Enden abschneiden und schälen. Jetzt die Kerne aus der restlichen Haut auslösen. Zwiebeln (Tipp: rote und weiße Zwiebel verwenden) schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen, in dünne Scheiben schneiden und zu den Nüssen mit ein bisschen Öl in die Pfanne geben. Angeröstete Nüsse aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Schafskäse in die Pfanne legen. Eine Schicht Honig drüber, die Nüsse darüber verteilen und eine zweite Schicht Honig daraufgeben. Dann alles zusammen im Ofen bei kleiner Hitze überbacken. Währenddessen das Dressing zubereiten. Hierfür Balsamico mit ein bisschen Wasser in ein Glas geben. 2 El Zucker und 1 Tl Salz-Pfeffer Mischung und einen guten Schuss Öl dazu geben und alles verrühren. Schon kann angerichtet werden. Sprossen und einen Teil der Granatapfelkerne als Garnitur auf dem Teller rand verteilen. Geputzten Feldsalat mit dem fertigen Dressing vermischen und dann den Salat in die Mitte des Tellers geben. Den Schafskäse aus dem Ofen nehmen und auf dem Salat platzieren. Obendrauf noch ein paar Zwiebelscheiben und Granatapfelkerne verteilen und fertig ist ein wunderbares Gericht.  
Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN  
FERNSEHEN