



Lilie & Liqueur Brunnenstr.40-26789 Leer  
0491-99904785 [info@lilie-liqueur.de](mailto:info@lilie-liqueur.de) / [www.lilie-liqueur.de](http://www.lilie-liqueur.de)

# Fruchtiger Feigensalat

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

150 Rucola

100g frische Himbeeren

4 frische Feigen

100g Ziegenkäse (Hartkäse)

50g Pinienkerne geröstet (Achtung nicht ohne Aufsicht in einem Topf ohne Fett anrösten)

2 EL Honig

## Zutaten für das Dressing:

100g TK Himbeeren,

3 EL Feige Dattel Crema

2 EL Feigen-Senf

2 EL Olivenöl Orange



Für das Dressing pürieren Sie die TK Himbeeren und vermischen sie mit den restlichen Dressing-Zutaten.

Den Rucola gut waschen und bereits auf Tellern anrichten. Die frischen Himbeeren waschen, und auf dem Rucola anrichten. Die Feigen waschen, vierteln und in einer Pfanne in Honig karamellisieren. Bevor Sie auch diese zu dem Salat geben. Fehlt nur noch der Käse: Diesen fein hobeln und unter den Salat mischen. Mit dem Dressing beträufeln und genießen.