



Gemischter Blattsalat mit Mirabellen

Zutaten

(Für ca. 4 Personen)

500 g Mirabellen	250 g Ziegenkäse
1 EL Butter	Saft einer halben Zitrone
1 EL brauner Zucker	4-5 EL Honig
Etwas Mischsalat (bspw. Eichblatt, Batavia, Romana)	6 EL Olivenöl
2 rote Zwiebeln	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Die gewaschenen und entsteinten Mirabellen in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten. Den Zucker dazu geben und die Pfanne solange schwenken, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann die Mirabellen abkühlen lassen.
2. Den Salat waschen. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
3. Mirabellen, Salat und Zwiebeln vermischen und auf vier Tellern anrichten. Dann Ziegenkäse darüber verteilen.
4. Für die Vinaigrette Zitronensaft, Honig und Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Tipp: Dazu frisches Baguette servieren.