

Bunter Blattsalat mit Crostini

Zutaten für 4 Portionen:

1 kl. Eichblattsalat, 1 kl. Lollo bianco, 50 g Wildkräuter, 2 reife Avocados, Zitronensaft, 150 g Kirschtomaten, 4 Feigen, 1 Schalotte, 3 EL Olivenöl, 3–4 EL heller Balsamico, 2 EL Feigensenf, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 kl. Vollkornbaguette, 150 g LEERDAMMER® Caractère, 1 Knoblauchzehe, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Salate und Kräuter zupfen. Das Fruchtfleisch der Avocados in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Kirschtomaten halbieren, Feigen in schmale Spalten schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln, mit Öl, Essig und Feigensenf verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Baguette in Scheiben schneiden, Käse raspeln, Knoblauch abziehen, halbieren, die Baguettescheiben damit abreiben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 240 °C (Gas: Stufe 6, Umluft 220 °C) ca. 6–8 Min. überbacken. Mit rosa Pfefferbeeren garnieren. Salatzutaten mit dem Dressing vermischen, mit den Käsecrostini anrichten.

