

Ackersalat mit getrockneten Tomaten und Schafskäse

Für 2 Portionen

150g Ackersalat

70 g getrocknete Fromagerie-Maulick-Tomaten

1 Stück französischen Fromagerie-Maulick Schafkäse

1-2 EL Olivenöl

1 EL dunkler Barrique Essig

Etwas Pfeffer

Ca. 30g Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Ackersalat waschen und abtropfen lassen.

Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Schafskäse in gleichgroße Würfel schneiden und zu den Tomaten geben.

Olivenöl und Essig, sowie etwas Pfeffer dazugeben und gut verrühren.

Ackersalat und Sonnenblumenkerne dazugeben und umrühren.

Guten Appetit