

Feldsalat mit Maronen & Käse

Zutaten

150g Feldsalat,
50g Maronen (ohne Schale),
50g Bergkäse oder Blauschimmelkäse,
Butter,
Himbeeressig (alternativ Balsamico weiß)
Oliven- oder Walnussöl,
Salz, Zucker, Pfeffer weiß aus der Mühle

Zubereitung

Maronen in einer Pfanne mit der Butter erwärmen. In der Zwischenzeit den Salat waschen und putzen, in eine Schüssel geben. Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden, den Blauschimmelkäse mit der Gabel zerkleinern und mit den zerkleinerten Maronen auf den Salat geben.

Aus Essig, Öl, Salz, Zucker, Pfeffer die Vinaigrette zubereiten und darüber gießen - durchmischen. Nur kurz ziehen lassen und dann servieren.

Wenn die Maronen noch in der Schale sind: bieten sich folgende Möglichkeiten an, die Schale zu entfernen:

Kochen:

Maronen auf der zugespitzten Seite kreuzweise einschneiden. Wasser aufkochen und Maronen darin etwa 10 Minuten garen. Maronen abschütten und noch im (sehr) warmen Zustand die Schale und die Innenhaut abziehen. (Je wärmer, desto besser geht es)

Braten/Rösten:

Die Schale der Maronen mit einem Messer kreuzweise einritzen. In der Pfanne oder im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten rösten, bis die Schale aufplatzt und die Maronen weich sind. Abkühlen lassen und schälen, dabei auch die dunkle Haut entfernen.