

Goldhirse-Johannisbeere Salat



Zutaten

2-3 Portionen /40 Min.

- 100 g Zwicky Goldhirse
- 300 ml Gemüsebouillon
- 200 g Feta
- 150 g Johannisbeeren
- 100 g Rucola
- 100 g Baumnüsse
- 50 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 4 EL Aceto Balsamico Bianco
- 4 EL Olivenöl
- Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Goldhirse gut waschen, bis das Wasser klar ist und in der Gemüsebouillon kurz aufkochen- anschliessend 20-25 Min. bei kleiner Hitze köcheln – am Schluss etwas abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit, Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Baumnüsse begeben, mischen, auf einem Backpapier auskühlen.
3. Essig und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen. Goldhirse, Rucola und Beeren begeben, sorgfältig mischen.
4. Caramelisierte Baumnüsse zerbröckeln, mit dem Feta auf dem Beeren-Salat verteilen.

Extra Tipp: Für diesen Salat eignen sich auch Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren.

Zwicky wünscht en Guete!