



3

## Wilde Heidelbeere mit karamellisiertem Ziegenkäse

### Zutaten

100 ml fruchtiges Olivenöl  
50 ml Condimento Bianco  
50 g Heidelbeeren  
4 Blatt frische Minze  
1 EL Waldhonig z. B.  
Salz & bunter Pfeffer

150 g Heidelbeeren  
Salate Zum Beispiel:  
Wildkräuter- oder  
Pflücksalat  
frisch gepflückte  
junge Löwenzahn-  
blätter,  
Blüten von Gänse-  
blümchen oder  
Kapuzinerkresse

1 Bund frischer Dill

8 Stk. Ziegenfrischkäse  
2 EL Honig

### Zubereitung für 4 Personen

50 g Heidelbeeren und Minze waschen, mit Honig, Öl und Essig alles kurz fein pürieren. Mit Salz und buntem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die gewählte Salat-Blütenmischung waschen, trocknen und auf 4 Tellern anrichten. Die restlichen Heidelbeeren waschen und ganze oder halbierte Beeren auf den Salaten verteilen. Dill waschen, trocknen und gezupft auf dem Salat anrichten.

In einer kleinen Pfanne den Honig sehr kurz erhitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Im heißen Honig die Ziegenkäsetaler kurz wenden und am Salat anrichten.

Zum Schluss den Salat mit der Vinaigrette beträufeln und frisch fröhlich genießen.

**Guten Appetit!**