

Herbstsalat (für 4 Personen)

Dominique Herter, Zollikon: «Diesen Salat mache ich am liebsten, wenn sich die Blätter rot und gelb verfärben. Pilze und Feigen sind für mich untrügliche Zeichen, dass der Herbst gekommen ist.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
200 g Nüsslisalat 4 Feigen 75 g Ziegenfrischkäse 2 TL Honig 240 g Eierschwämmli 2 EL Essig 2 TL Senf 3 EL Olivenöl Salz und Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Backofen auf 200 Grad vorheizen2. Feigen abspülen und trocken tupfen. Von oben kreuzweise einschneiden und leicht auseinander drücken. Den Käse in die Feigen geben. Den Honig auf dem Käse verteilen.3. Die Feigen in eine ofenfeste Form setzen und in der Mitte des Ofens 10 bis 12 Minuten backen. Sobald der Käse geschmolzen ist, aus dem Ofen nehmen.4. In der Zwischenzeit die Eierschwämmli putzen und in einer Pfanne mit Salz und Pfeffer dünsten, bis sie weich sind.5. Salat auf die Teller verteilen, die Eierschwämmli dazugeben und die überbackenen Feigen in die Mitte des Salates setzen.6. Salatsauce nach Belieben darüber träufeln.