



[www.franz-blienert.de](http://www.franz-blienert.de)

## Feldsalat mit Mango und gebackenem Ziegenkäse

### Zutaten für 4 Personen

300 g Feldsalat  
1 Mango  
1 Rolle Ziegenweichkäse  
etwas Honig

#### Salatdressing:

8 EL Olivenöl  
8 EL weißer Balsamico  
1 EL Honig  
1 EL Senf  
1 EL Fruchtmarmelade (Erdbeere, Himbeere)  
1 Prise Salz, frisch gemahlener Pfeffer ist perfekt

### Zubereitung

Den Feldsalat putzen und waschen, trockenschleudern. Die Mango in feine Würfel schneiden. Den Ofen auf ca. 200°C vorheizen, den Ziegenkäse in fingerdicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Ziegenkäsescheiben mit Honig beträufeln, in den Ofen schieben (oberste Schiene) und überbacken, bis der Käse beginnt zu zerlaufen.

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren. Feldsalat anrichten, die Mango-Würfel darauf verteilen, das Dressing darüber geben und zum Schluss den gratinierten Ziegenkäse darauf anrichten.

**Obst und Gemüse  
Franz Blienert**  
Plaskoart 2  
48361 Beelen

Telefon:  
+49 2586 1348

Mobil:  
+49 176 23716592  
[info@franz-blienert.de](mailto:info@franz-blienert.de)

### Wochenmärkte

**Warendorf**  
Dienstag u. Freitag  
07:00 – 12:30 Uhr

**Wiedenbrück**  
Samstag  
07:00 – 12:30 Uhr