



## *Feldsalat mit Ziegen-Camembert*

*250g Feldsalat, 4 Scheiben rustikales Weißbrot, 40g Butter, 200g Ziegen-Camembert*

*Sauce Vinaigrette: 1 EL Weinessig, 1 KL scharfen Senf, 3 bis 4 EL Olivenöl,  
1 Knoblauchzehe, kleingehackt frische Kräuter, Salz, Pfeffer*

*Für die Sauce Vinaigrette den Weinessig mit Senf und Salz verrühren,  
dann das Olivenöl, den Pfeffer, die Knoblauchzehe und die frischen*

*Kräuter zufügen. Den Feldsalat gut sortieren, waschen und abtropfen lassen.*

*Den Ziegen-Camembert auf Backpapier oder gebuttertem Backblech im heißen Ofen  
etwa 5 Minuten leicht zerlaufen lassen. In einer Pfanne die Butter heiß werden  
lassen und die Brotscheiben darin schwenken, bis sie goldbraun werden.*

*Den Salat mit der Sauce Vinaigrette anmachen. Die Brotscheiben jeweils auf  
einen Teller legen, den leicht zerlaufenen Ziegenkäse darüber geben und mit dem  
Feldsalat rundherum dekorieren. Gleich servieren!*

*Guten Appetit*

*wünscht Ihnen Ihr Firnerbauer Franz Eineder*