

# Rucolasalat mit Feigen

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 15 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

250 g Rucola  
250 g Ziegenfrischkäse  
8 frische Feigen  
100 g Walnusskerne  
4 EL Bucheckernöl  
3 EL Crema del Borgo  
1 TL Honig  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Rucola waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Ziegenkäsefrischkäse zerbröseln und mit dem Rucola in einer Schüssel mischen. Feigen waschen und vierteln. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl für wenige Minuten anrösten und zum Salat geben. Einen Esslöffel Bucheckernöl in der Pfanne leicht erhitzen und darin die Feigen 1-2 Minuten erwärmen und ebenfalls zum Salat geben. Ein Dressing aus Bucheckernöl, Crema del Borgo, Honig, Salz und Pfeffer anmischen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.