



Ziegenfrischkäsetörtchen mit Schwarzen Nüssen an Feldsalat

Zutaten für 1 Person:

100 Gramm Ziegenfrischkäse

1 [schwarze Nuss](#)

1 Eßlöffel [Nuss- Sirup](#)

1 Scheibe Toastbrot

10 Gramm Butter

2 Scheiben Schinkenspeck

1 Eßlöffel gehackte Walnüsse

50 Gramm Feldsalat

Für die Salatmarinade:

1 Eßlöffel [Nuss-Sirup](#)

1 Eßlöffel [Apfelbalsamico](#)

2 Eßlöffel [Walnussöl](#)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Salat putzen und waschen.

Die gehackten Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Den Schinkenspeck längs teilen und in der Pfanne knusprig ausbraten.

Das Toastbrot toasten und mit der Butter bestreichen.

Das Toastbrot mit einem Ring (ca 7,5 cm Durchmesser) ausstechen, den Ring um das Brot belassen.

Die Hälfte des Ziegenfrischkäses im Ring auf dem Brot verteilen.

Die schwarze Nuss in dünne Scheiben schneiden.

3 schöne Scheiben auf die Seite legen.

Die restlichen Scheiben auf dem Frischkäse verteilen.

Den restlichen Frischkäse auf den schwarzen Nüssen im Ring verteilen und schön glattstreichen.

Die drei schönen Scheiben oben auf dem Törtchen fächerartig drapieren und mit 1 Eßlöffel Sirup übergießen.

Den Ring abheben.

Das Törtchen auf einen Teller setzen und den Feldsalat darumlegen.

Aus den angegebenen Zutaten eine Salatmarinade herstellen und über den Salat träufeln.

Den ausgebratenen Schinkenspeck auf dem Salat anrichten, mit den gehackten, gerösteten Walnüssen garnieren und sofort servieren.