



Hirtenkäsespieß mit Müllers Urtyp Schinken und Feldsalat an Kartoffeldressing (2 Personen)

Zutaten

- ▶ 400 g Hirtenkäse
- ▶ 180 g Müllers Urtyp Schinken geschnitten
- ▶ 6 Spieße aus Holz
- ▶ 180 g Feldsalat
- ▶ 3 Pellkartoffel (gekocht)
- ▶ 250 ml Gemüsebrühe
- ▶ 1 EL Balsamico Essig hell
- ▶ 1 EL Walnussöl
- ▶ 1 EL Senf mild
- ▶ Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Den Feldsalat gut waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben.
2. Dressing ausfolgenden Zutaten mit einem Pürierstab herstellen: 3 Pellkartoffel, 250 ml Gemüsebrühe, 1 EL Balsamico Essig, 1 EL Walnussöl, 1 EL Senf mild, Salz und Pfeffer nach Geschmack.
3. Das Dressing in einer Schüssel mit dem Feldsalat vermischen.
4. Den Hirtenkäse in Würfel (2,5 cm x 2,5 cm) schneiden, den Urtyp Schinken herumwickeln und aufspießen. Je Spieß drei Würfel spießen.
5. Den Feldsalat auf einen Teller anrichten, die Spieße von allen Seiten in einer Pfanne anbraten und auf den Salat geben.



Feigenspieß mit Müllers Urtyp Schinken und Feldsalat (2 Personen)

Zutaten

- ▶ 18 Feigen getrocknet
- ▶ 180 g Müllers Urtyp Schinken geschnitten
- ▶ 6 Spieße aus Holz
- ▶ 180 g Feldsalat
- ▶ 1/2 Tassen Walnüsse
- ▶ 1 TL Butter
- ▶ 1 Prise Zucker
- ▶ 1 Prise Vanillinzucker
- ▶ 1 EL trockenen Weißwein
- ▶ 2 EL Balsamico Essig hell
- ▶ 3 EL Walnussöl
- ▶ 1/2 TL milder Senf
- ▶ Salz, Pfeffer nach Geschmack



Zubereitung

1. Die Feigen mit dem Müllers Urtyp Schinken umwickeln und aufspießen.
2. Die grob zerkleinerten Walnüsse in einer Pfanne (auf dem Ofen oder auch gerne auf einen Grill) mit Butter, Zucker, Vanillezucker und dem Wein karamellisieren. Anschließend abkühlen lassen.
3. Den Feldsalat gut waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben.
4. Das Dressing aus folgenden Zutaten anrühren: 2 EL Balsamico Essig, 3 EL Walnussöl, 1/2 TL milder Senf, nach Geschmack: Salz, Pfeffer
5. Die vorbereiteten Spieße in einer Pfanne von jeder Seite anbraten, je drei Spieße auf den Feldsalat geben, die karamellisierten Walnüsse darüberstreuen.

TIPP: Je nach Geschmack kann der Teller noch mit Balsamicocreme ausgarniert werden.