

## Banon auf Erdbeer-Rucola-Salat

### Zutaten

Dessert für 2 Personen

#### Käse

- 1 Coop Fine Food Banon à la feuille (Ziegenweichkäse)
- 6 Baumnusskerne
- 2 EL Rohzucker
- 1/2 TL Coop Fine Food Messolongi Fleur de Sel
- 1/2 TL Pfefferkörner, grob zerstoßen

#### Salat

- 1 EL Coop Fine Food Vinagre de Jerez (Sherry-Weinessig)
- 1 1/2 EL Coop Fine Food Olio extra vergine di oliva
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 125 g Erdbeeren, in Schnitzen
- 25 g Rucola, grobe Stiele entfernt



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

### Energiewert/Person

ca. 1355 kJ/323 kcal

#### Mein Einkauf

- 1 Coop Fine Food Banon à la feuille (Ziegenweichkäse)
- 6 Baumnusskerne
- 1/2 TL Coop Fine Food Messolongi Fleur de Sel
- 1 1/2 EL Coop Fine Food Vinagre de Jerez (Sherry-Weinessig)
- 1 1/2 EL Coop Fine Food Olio extra vergine di oliva
- 125 g Erdbeeren
- 25 g Rucola

#### Im Vorrat

- Rohzucker
- Pfeffer
- Salz

### Zubereitung

**Käse:** Käse ca. 10 Min. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens warm werden lassen. Nüsse bei mittlerer Hitze rösten, Zucker begeben, unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne weiter rösten, bis der Zucker geschmolzen ist. Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen, mischen, auf einem Backpapier auskühlen, grob hacken.

**Salat:** Essig und Öl verrühren, würzen. Erdbeeren und Rucola daruntermischen.

**Servieren:** Salat auf Teller verteilen. Käse halbieren, auf dem Salat anrichten, Nüsse darüberstreuen.

**Dazu passt:** Roggenbrot.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop-Magazin Nr. 1/12.04.2011