

## Romana Salatherzen mit süß-saurem Apfelschmaus-Dressing, gerösteten Nüssen und Ziegenfrischkäsebällchen



### Zutaten für 4 Personen:

4 Romana Salatherzen  
15 g Pinienkerne  
15 g Cashewkerne  
15 g Macadamianüsse  
1 Bd Schnittlauch  
1/2 Gurke in feine Scheiben geschnitten  
300 g Ziegenfrischkäse  
1 TL geröstete Sesamsaat

### Dressing

2 EL Grafschafter Apfelschmaus  
3 EL weißer Balsamico Essig  
2 EL hochwertiges Olivenöl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### So wird's gemacht

Die Nüsse auf einem Blech im Ofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten rösten, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Die Salatherzen vierteln, waschen und gut abtropfen lassen.

Den Ziegenfrischkäse in 12 Portionen teilen, kleine Bällchen rollen und diese in dem fein geschnittenen Schnittlauch und Sesam wenden.

Salatherzen mit dem Dressing marinieren und anrichten. Gurkenscheiben zwischen die Salatblätter schieben. Die Käsebällchen und die Nüsse auf dem Salat verteilen. Mit Schnittlauchspitzen ausgarnieren.

Apfelschmaus in einem Topf auf dem Herd leicht erwärmen, dann den Essig und Olivenöl hinzugeben. Mit den Gewürzen abschmecken.