

Maronencremesuppe mit Feldsalat in Ziegenkäse



Maronensuppe:

1 kl. Zwiebel
100 g Butter
400 g Maronen
350 mL Sahne
140 mL Milch
0,1 L Weißwein
Zucker, Salz, Zimt, Muskatnuss

Feldsalat mit Ziegenkäse:

2 Packungen Ziegenkäserolle
200gr. Feldsalat
2 Packungen Frühstücksbacon
Honig
Thymian frisch oder getrocknet
Himbeeren frisch oder TK
1 Becher Sahne
2 EL Senf
1 Zehe Knoblauch
2 Scheiben Toastbrot

- Dressing Senf, Knoblauch, Himbeeren, Essig , Honig, 4 EL Schlagsahne, Salz & Pfeffer
- Ziegenkäserolle in dicke Scheiben schneiden und mit Bacon umwickeln
- In einer Pfanne anbraten am Ende Thymian und Honig dazu geben.
- Feldsalat waschen
- Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten !!!
Achtung !!!