HIRTENSALAT MIT DATTELN IM SPECKMANTEL

[Sven Schumacher]

ZUTATEN

- Rucola,
- Feta/Hirtenkäse
- Dattel/Bacon
- Balsamico-Dressing
- gehackte Wallnüsse

ZUBEREITUNG

- Eine kleine Menge Rucola oder nach Belieben als Unterschicht auf dem Teller geben.
- Den Feta/Hirtenkäse in Scheiben oder Würfel schneiden und nach Belieben leicht warm machen oder auch kalt auf den Rucola geben.
- Das Dressing schon mal über den Rucola und den Feta geben.
- Die Datteln werden in den Bacon gewickelt, auf Spieße gesteckt und gegrillt und bei gewünschter Knusprigkeit vom Grill genommen und auf den Feta/Hirtenkäse gelegt.
- Abschließend werden noch gehackte Walnüsse [oder Nüsse eurer Wahl] über das Gericht verteilt.