Nüsslisalat mit Käse an Honig-Sesam-Vinaigrette

Wie beim klassischen Nüsslisalat mit Ei ist auch hier ein Ei dabei, es wird ergänzt mit Käse. Der ausgezeichnete Mühlistein von Willi Schmid aus Lichtensteig mit seinem milden, rahmigen und leicht säuerlichen Geschmack ist dazu die erste Wahl. Die nussig-süssliche Sauce mit Sesam und Honig machen den Nüsslisalat vollends zu einer kleinen Köstlichkeit.

Zutaten (pro Portion)

~	Nüsslisalat
2Tl	Honig
1El	weisser Balsamico
2El	Sonnenblumenöl
20g	Zwiebel, gehackt
2Tl	Sesam
1/2	hartgekochtes Ei
30g	Halbhartkäse
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Honig zusammen mit dem Balsamico leicht erwärmen und verrühren. Mit dem Öl und der gehackten Zwiebel vermischen.

Sesam in einem trockenen Pfännchen leicht anrösten bis ein nussiger Duft in die Nase steigt. Sesam im Mörser leicht zerstossen und mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nüsslisalat auf einem Teller anrichten und mit der Sauce beträufeln.

Ei grob hacken, den Käse zu kleinen Würfeln schneiden und beides über den

Nüsslisalat verteilen.