



FEIGENSENF

Der Klassiker zum Käse! Besonders lecker aber auch zu Fleischgerichten, kaltem Braten oder zu süßem Obst.

Wunderbar auch zur Veredelung von Salatdressings und feinen Soßen. Raffiniert und lecker zu Rucolasalat mit Birnen und Ziegenkäse!

Pikanter Melonensalat

Ein Dressing aus Feigensenf, Pfeffer, Salz, etwas Öl und evtl. Rhabarbersaft und weißem Aceto Balsamico mischen. Wassermelone, Honigmelone und Fetakäse würfeln. Dann den Rucolasalat zupfen. Alles auf einem Teller anrichten und mit in Streifen geschnittenem Schinken belegen. Vor dem Servieren mit dem fruchtigen Dressing begießen.

Frischkäsebällchen

Frischkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Mandeln in einer Pfanne leicht rösten. Nun die Bällchen mit Feigensenf bestreichen und in den Mandeln rollen. Sehr raffiniert zu einem frischen Salat.