

Serainas Avocado-Feigen-Salat

Zutaten (zwei Portionen)

5 EL Apfelessig
5 EL Rapsöl
Salz
Pfeffer
Grüner Salat
2 Avocados
100 bis 150 g Käse (Schafskäse)
100 g Baumnüsse
2 bis 3 EL flüssiger Honig
1 bis 2 Knoblauchzehen
10 Feigen

Zubereitung

Essig und Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat mit der Vinaigrette mischen und auf Tellern anrichten. Die Avocados und den Käse in Stücke schneiden und zusammen mit den Baumnüssen über dem Salat verteilen.

Den Honig in eine Pfanne geben, den Knoblauch dazu pressen und erwärmen. Die Feigen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben. Bei mittlerer Wärme ein bis zwei Minuten ziehen lassen. Über den Salat geben.

Fadrinas Bündner Nusstorte

Teig

300 g Mehl
150 g Butter
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Füllung

1,5 dl (Voll-)Rahm
1 bis 2 EL Honig
150 g Zucker
150 g bis 200 g Baumnüsse

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit Butter, Zucker und Salz mischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Das Ei hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen (nicht kneten). Kalt stellen.

Den Rahm zusammen mit dem Honig erwärmen.
Zucker gleichmässig in eine Pfanne streuen. Bei mittlerer Hitze vorsichtig erwärmen; dabei den schmelzenden Zucker nicht rühren, sondern die entstehende Flüssigkeit nur vorsichtig gelegentlich hin und her bewegen. Darauf achten, dass das Karamell nicht zu dunkel wird. Mit dem Rahm ablöschen.
Baumnüsse grob hacken und hinzufügen. Abkühlen lassen.

Mit einem Drittel vom Teig den Boden einer Springform auslegen. Mit dem zweiten Drittel den Teigrand ungefähr bis auf drei bis vier Zentimeter auffüllen. Den Rand gut an den Boden andrücken. Die Nuss-Karamell-Mischung einfüllen. Den über-

stehenden Teigrand auf die Füllung legen. Aus dem letzten Drittel einen Deckel formen. Den Deckel am Rand mit einer Gabel festdrücken und mehrfach einstechen.

Bei 180 Grad Umluft in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 40 bis 45 Minuten backen. Abkühlen lassen. Vorsichtig den Rand aus der Form lösen und den Kuchen auf ein Gitter legen. Ganz auskühlen lassen. Erst am nächsten oder übernächsten Tag servieren.

In Folie eingepackt ist die Torte bis zu zwei Wochen haltbar.