

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Sommersalat mit Schoko-Balsamico-Dressing

### Zutaten

Für 4 Portionen

- 30 g VIVANI Feine Bitter Orange
- 30 g VIVANI Edel Bitter Chili
- Saft von 3 Orangen (ca. 200 ml)
- 25 g Rohrohrzucker
- 100 ml dunkler Balsamico-Essig
- Prise Chili
- 2 Zweige Thymian
- 1 Rolle Ziegenkäse
- 1 EL Olivenöl
- 250 g gemischter Salat
- 10 Cherrytomaten
- 10 Erdbeeren
- Kräutersalz
- Olivenöl

### So wird's gemacht

1. Schokolade klein raspeln und zusammen mit dem frisch gepressten Orangensaft, dem Zucker, dem Balsamico-Essig und der Prise Chili in einen Topf geben und 10 - 15 Minuten köcheln lassen. Öfters umrühren, damit nichts anbrennt.
2. Dressing in eine Flasche o. Ä. umfüllen und abkühlen lassen. Nicht warm über den Salat geben!
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Ziegenkäse in ca. 15 Scheiben schneiden und diese auf ein Blech oder in eine Auflaufform mit Backpapier legen. Frischen Thymian über jede Käsescheibe verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Für ca. 8 - 10 Minuten backen.
4. Währenddessen den Salat waschen und in einer Schüssel mit Kräutersalz und Olivenöl vermischen.
5. Dann den Salat auf einen Teller geben und die klein geschnittenen Cherrytomaten und Erdbeeren darüber streuen. Gratinierten Ziegenkäse ebenfalls darauf legen und mit Schoko-Balsamico-Dressing garnieren.

**Tip:** Gekühlt hält das Dressing etwa 1 - 2 Monate.