



## **Puten-Flügel mit Blauschimmelkäse-Salat**

2 Packungen WIESENHOF Chicken Schmiede „Wild Wings“  
200 g Pflücksalat  
2 Karotten  
100 g Walnusskerne  
200 g Mini-Roma-Tomaten  
150 g Blauschimmelkäse  
2 TL Honig  
1 TL Senf  
3 EL Weißweinessig  
3-4 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe

### **Schritt 1**

Puten-Flügel nach Anleitung im Ofen zubereiten. Salat putzen, Karotten in feine Streifen schneiden, Tomaten halbieren oder in Scheiben schneiden, Walnüsse grob hacken.

### **Schritt 2**

Blauschimmelkäse mit Honig, Senf, Essig und Öl und etwas Gemüsebrühe mit einem Stabmixer zu einem sämigen Dressing pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Schritt 3**

Salat mit dem Dressing anmachen und zu den Puten-Flügeln servieren, mit den Walnüssen bestreuen.