MEIN GENUSS



Salat mit Parmesan und Walnüssen



It’s a match!

It´s a match! Das Fetakäse Gewürz ist ein ideales Topping für jeden Salat. Probiere es selbst aus!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett ca. fünf Minuten anrösten. Danach beiseitestellen und auskühlen lassen.
2. Den Feldsalat und Rucola putzen, harte Stiele abschneiden, waschen und trocken schleudern. Danach die Zwiebel fein würfeln, Tomaten vierteln, Gurke und Paprika in kleine Stücke schneiden. Blattsalate mit den Zwiebeln, der Gurke und der Paprika auf vier Tellern anrichten. Abschließend die Tomaten darauf verteilen.
3. Nun das Öl, den Balsamico, **das Fetakäse-Gewürz** sowie **Honig** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing nun mit einem Löffel über den Salat geben.
4. Zum Schluss die angerösteten Nüsse auf dem Salat als Topping drapieren und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Frisches Ciabatta-Brot passt hervorragend zu dieser Salatvariation!

Zutaten

4 Handvoll Feldsalat
2 Bund Rucolasalat
1 kleine Zwiebel
8 Cocktailtomaten
0.5 Gurke
2 gelbe Paprikaschoten
2 Handvoll Walnüsse
2 EL Nussöl
3 EL weißer Balsamico
1 TL Fetakäse-Gewürz
2 TL Honig
Salz und Pfeffer
60 g Parmesan

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.05.2027.