



## MEIN GENUSS



### Sommersalat mit Beeren & Feta



**It's a match!**

Der schwarze Pfeffer sorgt für einen würzig-scharfen Kick im Salat.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Den Endiviensalat gründlich waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. In eine große Salatschüssel geben.
- 2 Die gemischten Beeren vorsichtig waschen und eventuell größere Beeren halbieren oder vierteln. Die halbierten Trauben ebenfalls hinzufügen.
- 3 Die Walnüsse grob hacken und zusammen mit dem Feta-Käse über den Salat streuen. Den Bacon knusprig braten, abkühlen lassen und zerbröseln. Ebenfalls über den Salat streuen.
- 4 In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, den Balsamico-Essig und den Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben und vorsichtig alles vermengen, sodass die Zutaten gut verteilt sind.
- 5 Den Sommersalat sofort servieren und genießen!

### Zutaten

1 Kopf Endiviensalat  
250 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)  
250 g helle Trauben, halbiert  
100 g Walnüsse, grob gehackt  
150 g Feta-Käse, zerbröckelt  
100 g knuspriger Bacon, zerbröseln

#### Für das Dressing:

3 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico-Essig  
1 TL Honig  
Salz  
Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

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 07.01.2027.