



Sommersalat mit Beeren & Feta

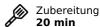


It's a match!

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







Zubereitung

- Den Endiviensalat gründlich waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. In eine große Salatschüssel geben.
- Die gemischten Beeren vorsichtig waschen und eventuell größere Beeren halbieren oder vierteln. Die halbierten Trauben ebenfalls hinzufügen.
- 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.
- 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, zerbröselt

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 03.05.2026.