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, 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 18.05.2027.