

Feldsalat mit Feta-Käse und getrockneten Tomaten



Zutaten für zwei Personen:

75 g Feldsalat

100 g Feta-Käse

75 g getrocknete Tomaten in Öl

1/3 Bund Radieschen

1/3 Bett Kresse

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL Zucker

1 TL mittelscharfer Senf

2 EL Estragonessig,
ersatzweise Weißweinessig

6 EL neutrales Öl

1. Feldsalat verlesen und gründlich waschen. In der Salatschleuder trocknen.

2. Feta-Käse in kleinere Würfel schneiden.

3. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

4. Radieschen putzen, waschen und in feine Stifte schneiden.

5. Kresse mit der Schere abschneiden.

6. In einer Salatschüssel die Vinaigrette rühren. Alle anderen Zutaten in die Schüssel geben und vorsichtig mit der Vinaigrette mischen.

Hinweise:

Ein etwas ungewöhnlicher Salat, schmeckt sehr gut und erfrischend.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, mediterran

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 15.01.2023