

Feldsalat mit Granatapfel



Zutaten für 4 Personen

1200 g Feldsalat

4 Granatapfel

1000 g Feta

4 Handvoll Walnusskerne

60 EL Balsamico-Essig

8 EL Rapsöl

Anleitung

Frisch, schnell und gesund soll die Vorspeise sein. Aber auch nicht zu sehr sättigen. Mit Feldsalat, Granatapfel und Walnusskernen geht das auf keinen Fall schief. Bei diesem Rezept kommt zuerst die Sauce und dann der Salat samt Schaumwein-Begleitung.

Zunächst rührst du also die Salatsauce an: Dazu einfach Balsamico-Essig, Rapsöl und ? wenn du magst ? ein paar Gartenkräuter vermengen. Anschließend den Salat putzen, zerkleinern und in eine Schale geben. Den Granatapfel entkernen, die Kerne über den Salat streuen. Mit zerbröseltem Fetakäse und Walnusskernen toppen ? und mit der Sauce vermengen. So einfach ? und sooo köstlich!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Leicht, gesund und trotzdem ein Schaumwein als Begleitung im Glas? Natürlich geht das! Zum Beispiel eignet sich zu diesem Gericht eine alkoholfreie Sekt-Alternative wie Henkell Alkoholfrei zum Anstoßen. Wir finden, jedes Essen sollte gefeiert werden.