Rhabarbersalat mit Feta

Zutaten für 4 Personen

2400 g gemischter Salat

1600 g Rhabarber

44 EL Olivenöl

800 g Feta

4 Schalotte

12 EL Weißweinessig

4 TL Senf

Salz

Pfeffer

Anleitung

Wusstest du, dass Rhabarber nicht als Obst, sondern als Gemüsepflanze gilt? Viele von uns kennen das Frühlingsgewächs als Kompott, im Kuchen oder als Saft. Doch auch für die Zubereitung eines frischen Salats ist Rhabarber ideal geeignet. In Kombination mit würzigem Fetakäse bringst du so in Nullkommanichts ein schmackhaftes Mittag- oder Abendessen sowie Vorspeise auf den Tisch. Und so geht?s:

Die Salatblätter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Rhabarberstangen abspülen, das untere Ende abschneiden, die Stangen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Vinaigrette die Schalotte in feine Würfel schneiden, die restlichen Zutaten mit einem Schneebesen vermengen und die Schalottenwürfel unterheben. Dann das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rhabarberstücke unter Rühren darin andünsten. Den Feta zerbröseln. Salat und Rhabarber in eine Salatschale geben, mit Feta garnieren und mit der Vinaigrette vermengen. Tipp: Wer mag, toppt den Salat zusätzlich mit Croûtons, Walnüssen oder gerösteten Pinienkernen.

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Wer zu diesem leichten Salat mit einer fruchtig-herzhaften Note den passenden Schaumwein sucht, macht mit einem Freixenet Cava Cordon Negro Brut alles richtig.