

Grüner Salat mit Feta, Granatapfelkernen und Baumnüssen

(2 Pers., 15 Min.)

Zutaten:

- 160 g griechischer Fetakäse
- 1 Apfel (z.B. Gala)
- Grüner Blattsalat
- Granatapfelkerne, Baumnüsse, Salatkerne Mix
- 1 halbe Orange
- 3EL weisser Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Thomy Senf Dijon
- Meersalz mit Kräutern



Anleitung:

1. Fetakäse und Apfel in kleine Stücke schneiden.
2. Salatsauce in einer Salatschüssel vorbereiten. Zuerst den Balsamico mit dem Öl und dem Orangensaft mischen.
3. Danach den Senf und das Meersalz mit Kräutern dazugeben und gut rühren.
4. Den grünen Salat mit den Feta- und Apfelstücken in die Salatschüssel mit der Salatsauce geben und gut umrühren.
5. Den Salat auf dem Teller anrichten und mit Kernen, Nüssen und Granatapfelkernen garnieren.

Tipp:

Ich persönlich mag den Alnatura Salatkerne Mix am liebsten und als Meersalz verwende ich sehr oft das Sal de Ibiza Hibiskus.

Quelle:

Eigene Kreation 😊