

Gurken-Rüebli-Salat mit Feta

(2 Pers., 10 Min., 468 kcal pro Pers.)

Zutaten:

- 1 TL Senf
- 2 EL Essig
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 1 TL Honig
- wenig Pfeffer
- 200 g Rüebli
- 1 Gurke (ca. 400 g)
- 200 g Feta
- ½ Bund Schnittlauch



Anleitung:

1. Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren.
2. Rüebli schälen, an der Röstiraffel in die Sauce reiben.
3. Gurke evtl. schälen, längs halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden, daruntermischen.
4. Feta in Stängel, Schnittlauch grob schneiden, darauf verteilen.

Tipp:

Wenn immer möglich verwende ich den [Forever Bee Honey](#). Die ganze Familie mag diesen Honig sehr und er gibt dem Dressing noch das gewisse Extra. Ein Kernen-Mix fehlt auf unseren Salaten ebenfalls nie. :-)

Quelle:

Rezept aus dem Betty Bossi Buch: GESUND & SCHLANK Abnehmen mit wenig Aufwand