

Rezept der Woche

Feldsalat mit Kartoffel-Croutons

Zutaten für vier Personen:

Für die Croutons:

- 500g große Kartoffeln
- Öl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

- 3 Möhren
- 12 Kirschtomaten
- 50g Walnüsse
- 100g Fetakäse
- 300g Feldsalat

Für das Dressing:

- je 2 TL weißer Balsamicoessig und Olivenöl
- je 1 EL Senf und Honig
- 8 EL Naturjoghurt
- Schnittlauch

Zubereitung:

Für die Croutons Kartoffeln schälen, waschen, fein würfeln und in einer Pfanne mit heißem Öl bei mittlerer Hitze etwa 10 min knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren schälen und grob raspeln. Feldsalat und Tomaten waschen Tomaten halbieren, Walnüsse hacken, Feta würfeln. Die Salatzutaten mischen, auf Tellern verteilen und mit den Kartoffelcroutons bestreuen. Für das Dressing die Zutaten kräftig miteinander verrühren, abschmecken und über den Salat verteilen.

