



Frühlingsfrischer Pflücksalat

– Rezept für 4 Personen –

150 g Mixsalat
150 g Baby-Spinat
ein Bund Kerbel
2 Birnen
240 g Feta
eine Handvoll Walnüsse
2 EL Honig
etwas Butter
2 EL Walnussöl
10 ml Balsamicoessig
Salz u. Pfeffer nach Belieben
kleine Tomaten als Deko

So wird's zubereitet:

Salat und Spinat waschen, eventuell Wurzeln und Stiele entfernen,
mit gezupftem Kerbel mischen

Feta kleinwürfeln, Walnüsse mit Honig im Ofen bei 180 Grad karamellisieren lassen

Birnen schälen und achteln, im Ofen mit Butter und Honig nach Belieben
braun werden lassen

Dressing aus Walnussöl, Essig, Salz, Pfeffer und Honig herstellen und
mit dem Salat mischen

Anrichten und genießen

Guten Appetit!