

■ Feldsalat – Schnelles Rezept für Ihre Verkostung

Zutaten ■

- 150–200 g Feldsalat (gewaschen) ■
- 1 kleine rote Zwiebel oder Schalotte (fein gewürfelt) ■
- 1–2 EL geröstete Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne ■
- 6–8 Cherrytomaten (optional, halbiert) ■
- 30 g Parmesan in feinen Spänen ■

Dressing ■

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Balsamico oder Apfelessig
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer

Zubereitung ■

1. Dressing in einer kleinen Schüssel glatt rühren.
2. Feldsalat in eine große Schüssel geben.
3. Zwiebel, Kerne und optional Tomaten hinzufügen.
4. Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben und vorsichtig mischen.
5. Nach Wunsch mit Parmesan bestreuen.

■ Tipp für perfekte Frische:

Salat und Dressing immer **getrennt** transportieren oder vorbereiten. Erst direkt vor dem Servieren mischen – so bleibt der Feldsalat schön knackig!