byodo
bio vom feinsten



Frischer Gartensalat

Der Geschmack des Sommers in einem Salat: Frischer Blattsalat mit fruchtigen Blaubeeren, gebratener Birne und würzigem Fetakäse.

Zutaten
4 Portionen

Salat
100 g gemischter Blattsalat
2 Birnen
125 g Blaubeeren
120 g Fetakäse
40 g Haselnüsse
1 EL Byodo Bratöl Raps

Dressing
100 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland
50 ml Bodo Weißweinessig
1 EL Byodo mittelscharfer Senf
3 TL Akazienhonig oder Agavendicksaft
1 TL Byodo Meersalz
Gartenkräuter

Zubereitung

Die Zutaten für das Dressing in eine kleine Schüssel oder Mixbecher geben und mit einem Schneebesen aufschlagen. Gehackte Kräuter nach Belieben unterrühren.

Salat waschen und trocken schleudern. Haselnüsse grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Birnen und Blaubeeren waschen. Blaubeeren gut abtropfen lassen, Birnen in Spalten schneiden. Eine Grillpfanne mit etwas Rapsöl bepinseln und die Birnenspalten von beiden Seiten grillen.

Den Salat auf Tellern anrichten. Mit Blaubeeren, Birnenspalten und Fetakäse garnieren. Zum Schluss mit gerösteten Haselnüssen bestreuen und das Dressing darüber geben.