



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.