



Unser Rezept

DER WOCHE

FRÜHLINGSSALAT

EINFACH UND AROMATISCH

ZUTATEN

100 g frischer Schnittsalat

1/2 Bund Radieschen

2 – 3 Frühlingszwiebeln

Optional: etwas frischer Dill

Eine Handvoll Walnüsse

80 – 100 g (veganen) Feta

Für das Dressing:

2 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig oder Zitronensaft

1 TL Honig (oder Ahornsirup)

1 TL Senf

ZUBEREITUNG

Den Schnittsalat waschen, gut abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

Die Radieschen in feine Scheiben schneiden, die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und beides zum Salat geben.

Optional den Dill fein hacken und unterheben.

Die Walnüsse grob hacken und zusammen mit dem zerbröselten Feta über den Salat geben.

In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Apfelessig oder Zitronensaft, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing über den Salat geben und alles gut vermengen. Auf Teller verteilen und frisch servieren.

Tipp: Mit offenfrischem Baquette wird der Salat zu einer vollwertigen Mahlzeit.

Fertig!



WEIERHÖFER
Gartengemüse