



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Salat mit Honigdressing

Salat mit Honigdressing

2 Teelöffel Maitre Marcel Honig-Senf

1 Süßkartoffel

100 g Feldsalat

60 g Blaubeeren

60 g Feta

2 Esslöffel Naturjoghurt

Etwas Walnüsse

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Gemüsebrühe

Etwas Wasser

Etwas Salz & Pfeffer

Salat mit Honigdressing

1.

Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Auf ein Backblech geben, mit etwas Olivenöl vermengen

und mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten im Backofen

backen und gelegentlich wenden.

Feldsalat und Blaubeeren waschen. Den Feta zerbröseln.

Aus Honigsenf, Naturjoghurt ein Dressing anrühren und dies mit Gemüsebrühe, Wasser, Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat, Süßkartoffeln, Blaubeeren und Feta auf 2 Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln und mit Walnüssen garnieren.