

Feldsalat mit Granatapfel und Walnüssen



vegetarisch

diabetistauglich

Zutaten für 2 große oder 4 kleine Portionen:

- 150 g Feldsalat
- 50 g Walnüsse
- 1 Granatapfel
- 100 g Fetakäse
- Salz

Für das Feldsalat-Dressing:

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig (hell)
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So bereitest du mein Feldsalat-Rezept zu

1. Wasche den Feldsalat gründlich ab lasse ihn gut abtropfen. Schneide die kleinen Wurzeln ab - hierbei spricht man vom "Feldsalat putzen".
2. Schäle den Granatapfel und löse die Kerne heraus.
3. Schneide den Fetakäse in kleine Würfel.
4. Verteile den Feldsalat auf 2 tiefen Tellern und gib die Fetawürfel, die Granatapfelkerne

und die Walnüsse darauf.

5. Serviere zum Feldsalat unser Honig-Senf-Dressing, für das du 2 EL Olivenöl mit je 1 EL hellem Balsamicoessig, Senf und Honig verrührst und es dann mit Salz abschmeckst.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

