
SOMMERFRISCHE IM WINTER MIT FETAKÄSE UND DÖRRAPRIKOSEN



pro Person

Zutaten

Salatblätter nach Belieben (dein Favorit)
60-80 g Fetakäse
1 TL Sesamkerne
2 Dörraprikosen, ungeschwefelt

für die Salatsauce

- * 1/2 - 1 TL Mangoessig (Bioladen)
- * 1 - 2 EL natives Olivenöl extra
- * Meersalz und Pfeffer
- * je nach Salatmenge

Und so wird es gemacht ;-)

1 Die Salatblätter waschen, auf einen Teller anrichten .

2 Die Sesamkerne ohne Fettzugabe in einer Bratpfanne rösten bis sie zu springen anfangen.

3 Den Fetakäse auf die Salatblätter legen und die Sesamkeren darüber streuen.

Und weiter ...

4 Die Dörraprikosen fein schneiden und darüber streuen.

5 Die Zutaten für die Salatsauce mischen und darüber träufeln.

Küchen-Philosophie

Iss, was gar ist, trink, was klar ist, red, was wahr ist. Martin Luther