

Rezept

# Blattsalat mit Weintrauben und Feta

Ein Rezept von Blattsalat mit Weintrauben und Feta, am 27.04.2024

## Zutaten

### Zutaten:

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>100 g</b> Blattsalat (z. B. Römersalat) | <b>200 g</b> Weintrauben |
| <b>100 g</b> Feta-Schafskäse               | <b>2 EL</b> TK-Himbeeren |
| <b>3 EL</b> Aceto balsamico bianco         | <b>1 EL</b> Olivenöl     |
| <b>1 TL</b> Kräutersalz                    | Pfeffer                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 15 g F, 10 g EW, 18 g KH

## Zubereitung

1. Vom Salat die Blätter lösen, waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Die Weintrauben waschen und entstielen. Schafskäse fein würfeln.

---

2. TK-Himbeeren, Balsamico und Öl in einer Schüssel vermischen (die Himbeeren tauen rasch auf), mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

---

3. Salat und Trauben zum Dressing geben und gut untermischen. Auf 2 Tellern anrichten, mit Fetawürfeln bestreuen und sofort genießen.