

Rezept

Feldsalat mit Camembert

Ein Rezept von Feldsalat mit Camembert, am 05.12.2025

Zutaten

2	Camemberts Fertigprodukt mit Preiselbeererdip (ca. 150 g; TK oder Kühltheke)	½ Packung	Feldsalat (ca. 50 g)
		100 g	kernlose helle Trauben
2 EL	Walnusskerne	2 EL	Aceto balsamico
½ TL	Dijon-Senf		Salz
	Pfeffer	2 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 855 kcal, 65 g F, 41 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Die Camemberts nach Packungsanweisung im Backofen zubereiten. Inzwischen den Feldsalat waschen und trocken schütteln. Trauben waschen und halbieren. Walnusskerne grob hacken. 1 EL Preiselbeererdip mit Aceto balsamico und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Olivenöl kräftig unterschlagen.
2. Die Camemberts aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Währenddessen den Feldsalat mit dem Dressing mischen, die Trauben unterheben und alles auf einen Teller geben. Mit den Walnusskernen bestreuen, den Camembert in Stücke schneiden und darauf verteilen.