

Rezept

Feldsalat mit Früchten und Bündner Fleisch

Ein Rezept von Feldsalat mit Früchten und Bündner Fleisch, am 29.09.2023

Zutaten

75 g Feldsalat	1 EL Himbeeressig
Jodsalz	Pfeffer
1 TL Honig	1 EL Rapsöl
200 g Beeren (je nach Saison, frisch oder tiefgekühlt)	250 g kernlose Weintrauben
50 g Bündner Fleisch (in hauchdünnen Scheiben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Essig, Salz, Pfeffer, Honig und Öl verquirlen.

2. Die Beeren behutsam waschen, trocken tupfen und putzen. Dabei austretenden Saft auffangen und ins Dressing rühren. Tiefgekühlte Früchte bei sehr schwacher Hitze vorsichtig im Dressing auftauen lassen. Abgießen und abtropfen lassen, das Dressing dabei auffangen.

3. Die Weintrauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Das Bündner Fleisch in sehr dünne, nicht zu lange Streifen schneiden.

4. Den Feldsalat im Dressing wenden. Mit Beeren, Trauben und dem Bündner Fleisch mischen. Den Salat portionsweise anrichten und mit dem restlichen Dressing beträufeln.