Rezept

# Feldsalat mit Früchten und Bündner Fleisch

Ein Rezept von Feldsalat mit Früchten und Bündner Fleisch, am 20.04.2024

## Zutaten

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

## 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.