

Rezept

# Feldsalat mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Feldsalat mit Heidelbeeren, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Feldsalat	<b>250 g</b> Heidelbeeren
<b>300 g</b> Wassermelone	<b>150 g</b> Mini-Mozzarella
<b>250 g</b> Kirschtomaten	<b>1 EL</b> mittelscharfer Senf
<b>1/2</b> Bio-Zitrone (abgeriebene Schale und Saft)	<b>3 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>etwas</b> Zucker (nach Belieben)	<b>4 kleine Scheiben</b> Graubrot (etwas trocken)
<b>30 g</b> Butter	<b>1</b> kleine Knoblauchzehe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Die Heidelbeeren waschen und verlesen, die Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden. Die Mini-Mozzarella halbieren. Die Kirschtomaten waschen und je nach Größe und Belieben vierteln oder halbieren.
2. Für die Marinade Senf mit Zitronenschale und -saft sowie Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Für die Croûtons das Brot entrinden und würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Knoblauch schälen, dazupressen und kurz darin anschwitzen. Die Brotwürfel dazugeben und goldbraun rösten.
4. Feldsalat, Tomaten und Mozzarella in einer Salatschüssel mit der Marinade mischen. Die Melonenwürfel und Heidelbeeren hinzufügen und kurz unterrühren. Den Salat auf vier Tellern anrichten und zum Servieren die warmen Croûtons darüberstreuen.