

Rezept

Salat mit Camembert

Ein Rezept von Salat mit Camembert, am 27.04.2024

Zutaten

3 Frühlingszwiebeln	3 EL Essig (z. B. Himbeeressig)
75 ml warme Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	Zucker
10 EL Olivenöl	150 g Rucola
1 Kopf Sommersalat (z. B. Kopfsalat, Eisberg oder Lollo bianco; ca. 200 g)	½ Bio-Salatgurke (200 g)
400 g Wassermelone	250 g Himbeeren
	300 g Camembert

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und das Grün beiseitelegen. Den Rest fein hacken und mit Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Das Öl unterrühren.

2. Rucola und Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Salat etwas kleiner zupfen. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Himbeeren verlesen. Die Melone schälen und klein würfeln. Zwiebelgrün in dünne Ringe schneiden.

3. Vinaigrette und Salat vorsichtig vermengen. Den Salat anrichten und mit Zwiebelringen bestreuen. Camembert klein schneiden und auf dem Salat verteilen. Dazu schmeckt Baguette.