Feldsalat mit Erdbeeren

Zutaten:

300 g Feldsalat

200 g Erdbeeren

150 g Ziegenkäse

150 g Walnüsse

5 EL Griechisches Olivenöl

5 EL Himbeercreme

1 TL Knobisenf

1/2 TL Knobi Genusssalz

Zubereitung:

Feldsalat waschen und putzen, trockenschleudern und in die große Glasschüssel geben. Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden, den Ziegenkäse ebenfalls kleine Stücke schneiden und alles zusammen mit den Walnüssen zum Feldsalat geben.

Alle Zutaten fürs Dressing in ein Schraubglas geben und gut schütteln.

Kurz vor dem Anrichten das Dressing über den Salat geben und vermischen.

Ich finde diesen Salat brutal gut und hätte nie gedacht, dass ihn auch mein Mann so genial findet, probiert ihn wirklich mal aus, ich bin gespannt was Ihr sagt:-)

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de