

Frühlingsalat mit Feta, Walnüssen & Honig-Dressing (für 12 Personen)

Dazu frisches Baguette mit Kräuterbutter

Zutaten

Für den Salat

- 600 g gemischte Blattsalate (z. B. Rucola, Babyspinat, Lollo Rosso)
- 3 Gurken
- 500 g Cherrytomaten
- 4 rote Paprika
- 3 Bund Radieschen
- 3 rote Zwiebeln
- 450 g Feta
- 250 g Walnüsse
- 2–3 Handvoll frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill)
- optional: essbare Blüten oder Kresse zum Garnieren

Für das Honig-Dressing

- 180 ml Olivenöl
 - 90 ml Weißweinessig
 - 3 EL Zitronensaft
 - 4 EL Honig
 - 3 TL mittelscharfer Senf
 - Salz & frisch gemahlener Pfeffer
-

Selbstgemachte Kräuterbutter

Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 1 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/4 Bund Schnittlauch
- etwas Dill oder Basilikum
- 1 TL Zitronenabrieb
- Salz & Pfeffer

Dazu

3 frische Baguettes

Zubereitung

1. Kräuterbutter vorbereiten

1. Butter weich werden lassen.
2. Kräuter fein hacken, Knoblauch pressen.
3. Alles mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren.
4. (Mindestens 2 Stunden kalt stellen.)

2. Walnüsse rösten

- Walnüsse grob hacken und ohne Öl kurz in der Pfanne rösten, bis sie duften.
- Abkühlen lassen.

3. Dressing anrühren

- Alle Zutaten kräftig verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Salat anrichten

1. Salate waschen und trocken schleudern.
2. Gemüse klein schneiden.
3. Kurz vor dem Servieren alles locker mischen.
4. Feta darüber bröseln und Walnüsse darauf verteilen.
5. Dressing erst direkt vor dem Servieren zugeben.