

Rucola-Radieschensalat mit gebackenem Feta

🕒 20 min 👤 4 Personen

Zutaten

- 2 Fetakäse
- ½ Zwiebel
- 2 Bund Radieschen
- 2 Bund Rucola
- 1 Kresse
- 1 Rispe Tomaten

Für das Dressing:

- 2 EL Feigen- oder Heidelbeersenf
- 50 ml Balsamico
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Agavendicksaft
- Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2.2 Fetablöcke in eine Auflaufform geben und mit Kräutern der Wahl (z.B. fertige Feta-Kräutermix oder italienische Kräuter etc.) bestreuen und etwas Olivenöl dazugeben und in den Ofen für 10-15 min. geben.
3. Währenddessen Rucola, Radieschen und Tomaten waschen. Rucola in mundgerechte Streifen schneiden, Tomaten vierteln und Radieschen mit einem schweren Küchengerät (z.b. Schnitzelklopfer) zerhauen. So entsteht eine grobe Oberfläche und die Radieschen können die Soße besser aufnehmen.
4. Für das Dressing alle Zutaten vermengen, abschmecken und über den Salat geben. Anschließend Kresse über den Salat garnieren.
5. Feta aus den Ofen nehmen und auf 4 Teller gleichmäßig verteilen.

guten Appetit!



- lecker einfach zu Brot oder Kartoffeln.
- Der Feta kann auch als Stücke mit Ei und Pankomehl frittiert und über den Salat gegeben werden.
- Kerne oder zerhackte Nüsse sind immer eine gute Idee für einen Salat.