

Rezept für frühlingfrischen Bärlauchsalat

Zutaten:

für den Salat

- 2 Bund frischer Bärlauch
- 100 g Fetakäse
- 1 große Handvoll Nüsse

für das Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Apfelessig
- 1 TL scharfer Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- etwas Salz

Zubereitung:

1. Den Bärlauch sorgfältig waschen, trocknen und in schmale Streifen schneiden.
2. Den Käse grob würfeln und die Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten. Beides in einer großen Schüssel mit den Bärlauchstreifen vermischen und zur Seite stellen.
3. Für das Dressing den Honig mit dem Essig verrühren, bis er sich darin aufgelöst hat. Senf hinzufügen und je nach Geschmack salzen. Wenn sich die Zutaten gut vermischt haben, das Öl hinzugeben und alles noch mal kräftig verrühren.
4. Das Dressing zum Salat geben und vermengen.

