



## MEDITERRANER SALAT MIT FETA UND OLIVEN

Probieren Sie den leckeren mediterranen Salat mit unserem Rotkäppchen Frischer Landrahm-Dressing.

- Schwierigkeitsgrad:  
leicht
- Portionen:  
4 Personen
- Vorbereitungszeit:  
ca. 10 Minuten
- Zubereitungszeit:  
ca. 20 Minuten
- Zubereitungszeit (gesamt):  
ca. 30 Minuten

- Aktuelle Bewertung 2.5 von 5
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

## Zutaten

### Für den Salat

- 1 kl. Krauser Salat (Lollo Bionda, Kopfsalat o.ä.)
- 1 Pck. Feldsalat (ca. 100g)
- 1 Salatgurke
- kleine Fleischtomaten
- 1 Pck. Feta (ca. 200 g)
- Schwarze Oliven

### Für das Dressing

- 2 EL Rotkäppchen Frischer Landrahm Natur
- 50 ml Milch
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Senf
- 1 TL Zucker
- 1 TL Oregano
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Salat waschen und zusammen mit der in halbe Scheiben geschnittenen Salatgurke, den geviertelten Tomaten, den Fetastückchen und dem Feldsalat in eine Salatschüssel geben.

2. Frischer Landrahm Natur mit dem Essig, dem Olivenöl, dem Senf, der Milch, dem Zucker und dem Oregano zu einem glatten Dressing verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Salat ziehen. Mit den Oliven garnieren und servieren.

Veröffentlicht 20.11.2015, von Rotkäppchen Peter Jülich GmbH & Co. KG

