

# Hier und heute



## **Bunter Salat mit süßem Dressing und gebackenem Fetakäse**

Julia Komp macht einen bunten Salat aus Chicorée, Radicchio und Endiviensalat. Den leicht bitteren Eigengeschmack der Salate mildert sie mit süßem Dressing ab. Dazu gibt es mit Honig und Olivenöl überbackenen Fetakäse.

### **Rezept**

## **Bunter Salat mit süßem Dressing und gebackenem Fetakäse**

von Julia Komp, für vier Personen

### **Zutaten Salat**

- 1x Radicchio
- 1x Chicorée
- 1x Endiviensalat

### **Zubereitung**

Salate in schöne Stücke schneiden und gut waschen.

### **Zutaten Salatdressing**

- 200 g magere Speckwürfel
- 60 ml Himbeeressig oder Balsamessig
- 40 ml Olivenöl
- 20 g frische Himbeeren
- 5 g Salz
- 5 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### **Zubereitung**

Die mageren Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten – kurz beiseite stellen. Himbeeren mit einer Gabel zerquetschen. Essig mit Salz, Pfeffer und dem Himbeerpüree kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Öl langsam emulgieren. Zum Schluss die knusprig gebratenen Speckwürfel auf den Salat geben.

### **Zutaten gebackener Feta**

- 4 Stücke Feta, circa 150 g pro Feta
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Zweig Thymian und Rosmarin
- ¼ Soloknoblauch
- ½ Bio-Zitrone
- 1 Spritzer Olivenöl
- 1 Spritzer Honig

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und den Feta in eine Auflaufform legen. Kräuter sehr fein hacken, mit Olivenöl und Honig vermischen und auf den Käse geben. Zwiebeln und Zitronenviertel dazulegen. Den Fetakäse in den heißen Ofen geben und etwa 25-30 Minuten backen lassen. Und zum Salat servieren.