

Herbstlicher Salat mit Kürbis und Feta

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Salatkopf (z.B. Lollo Rosso)
- 100 g Feldsalat
- 50 g Walnüsse
- 400 g Hokkaido-Kürbis (gewürfelt)
- 150 g Feta
- 1 Birne
- 4 frische Feigen



Für das Dressing:

- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico-Essig
- 2 TL Senf
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Salatkopf und den Feldsalat. Teile ihn in mundgerechte Stücke und verteile ihn auf 4 Teller.
2. Gare den Kürbis in der Heißluftfritteuse oder brate die Kürbiswürfel mit etwas Öl in einer Pfanne 10 Minuten an.
3. Wasche die Feigen und die Birne. Schneide sie in Stücke. Schneide den Feta in Würfel.
4. Dekoriere den Salat mit Kürbis, Birne, Feigen, Feta und Walnüssen.
5. Verrühre für das Dressing das Olivenöl mit Balsamico, Honig, Senf und Salz. Verteile es über dem Salat.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

