

Fruchtiger Feldsalat mit Parmesan-Crackern

Für zwei Personen

Für den Salat:

1 Bund Feldsalat	140 g Cherrytomaten	100 g Heidelbeeren
200 g Parmesankäse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Dressing:

3 EL Olivenöl	1 EL Akazienhonig	2 EL Balsamicoessig
Balsamicoreme	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Tomaten und die Heidelbeeren waschen.

Den Parmesan reiben und damit Kreise auf einem Backblech streuen. Im Ofen goldgelb backen. Für das Dressing das Olivenöl und den Essig mit dem Honig mischen und mit dem Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Den fruchtigen Feldsalat mit Parmesan Crackern auf Tellern anrichten und servieren.

Tina Krömer am 29. Mai 2015