Feigensalat mit Rucola

Der Feigensalat mit Rucola und aromatischen Dressing ist ein köstliches Salat-Rezept. Zusätzlich wird der vorzügliche Salat mit Feta verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

für das Dressing

3 EL	Olivenöl (Extra Vergine)
1 EL	Aceto Balsamico
1 TL	Ahornsirup (oder Honig)
1 TL	Dijon Senf
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

für den Salat

6 Stk.	Feigen
125 g	Rucola
100 g	Feta (oder Ziegenkäse)

Zubereitung

1. Für den **Feigensalat mit Rucola** zuerst das Dressing vorbereiten. Dazu das Olivenöl mit Balsamico-Essig, Ahornsirup, Dijon-Senf, Salz und Pfeffer cremig verrühren. Die Feigen vierteln, den Rucola waschen und trocken schütteln.

2. Den Salat mit Feigen und zerbröselten Feta auf Tellern anrichten. Mit dem vorbereiteten Dressing beträufeln und servieren.

Tipp

Den Feigensalat mit Rucola mit eine handvoll, gehackte und geröstete Walnüsse garnieren.