

Feldsalat mit Feigen

Der frische Feldsalat mit Feigen und Kürbiskernöl ist ein echter Genuss, egal ob als Vorspeise, zur Jause oder als leichtes Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

300 g	Feldsalat
4 Stk.	Feigen
8 Stk.	Cocktailtomaten
100 g	Käse (z.B. Emmentaler, Gouda, Ziegenkäse)
2 EL	Aceto Balsamico
3 EL	Kürbiskernöl
1 Prise	Feinkristallzucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Feldsalat mit Feigen** den Salat putzen, in ein Sieb geben, gründlich mit Wasser abspülen und trocken schütteln. Die Feigen und Cocktailtomaten waschen und vierteln. Den Käse in kleine Würfeln schneiden. Alles in eine Salatschüssel geben.
2. Für die Kürbiskernöl-Marinade den Balsamico-Essig mit [Kürbiskernöl](#), eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schale verrühren. Die Marinade über den Feldsalat gießen, vermengen und auf Teller oder kleine Salatschüsseln anrichten und servieren.

Tipp

Wer möchte, kann den Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen verfeinern – das sorgt für noch mehr Geschmack.