

### **Feldsalat mit roter Bete und karamellisierten Walnüssen (für 4 Personen)**

#### **Zutaten Salat:**

200 g Feldsalat  
1 ½ rote Bete  
100 g leicht karamellierte Walnüsse  
70 - 100 g Ziegenfrischkäse oder Feta

#### **Anleitung:**

1. In einer großen Schüssel den Feldsalat waschen und gut abtropfen lassen.
2. Die gekochten und gewürfelten Beten vorsichtig unter den Feldsalat mischen.
3. Die karamellisierten Walnüsse über den Salat streuen.

#### **Zutaten Dressing:**

40 ml Rapsöl  
20 ml Weißweinessig  
20 ml roter Traubensaft  
1 EL Dijon-Senf  
1 EL Honig  
Salz und Pfeffer

#### **Anleitung:**

1. In einer separaten Schüssel Rapsöl, Weißweinessig, Traubensaft, Dijon-Senf und Honig miteinander verrühren.
2. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen.
3. Das Traubendressing über den Feldsalat gießen und vorsichtig vermengen, sodass der Salat gleichmäßig überzogen wird.
4. Die Ziegenfrischkäse-Häufchen oder den krümelig zerbröselten Feta gleichmäßig auf dem Salat verteilen.

Für eine fruchtigere Note können statt des Traubensaftes frische Traubenhälften verwendet werden.

Falls vorhanden, können zum Schluss ein Hauch frische Thymianblätter über den Salat gestreut werden.