



Fruchtiger Salat mit Camembert



 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salat-Mix	300 g
Himbeeren	150 g
Honigmelone	0.5 St.
Schalotten	1 St.
Camembert	200 g
Honig	1 TL
Senf	1 TL
Essig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kräuter der Provence, getrocknet	0.5 TL
Oliveöl	3 EL

Zubereitung

Salatblätter ggf. in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und abtropfen lassen. Himbeeren waschen. Melone halbieren, Kerne herauskratzen und Kugeln ausstechen. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Camembert würfeln.

In einer Schüssel Schalotte mit Honig, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence verrühren. Oliveöl kräftig unterschlagen und abschmecken.

Alle Zutaten in der Schüssel mit dem Dressing vermengen. Fruchtigen Salat mit Camembert auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Baguette.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	319 kcal		
Kohlenhydrate	25 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	13 g	Fette	20 g