



Salat mit Weintrauben

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kopfsalat	1 St.
Weintrauben, dunkel	100 g
Weintrauben, hell	100 g
Blauschimmelkäse	200 g
Olivenöl	3 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Brauner Zucker	1 TL
Senf	1 TL
Ciabatta-Brot	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Salat waschen, trocken schleudern und zerpfeifen. Trauben waschen, von den Stielen zupfen und halbieren. Käse erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden.

2. Brot im Backofen ca. 10 Min. knusprig rösten, in Scheiben schneiden. Salat mit Brot servieren. In einer Schüssel Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf kräftig verrühren und abschmecken. Alles in der Schüssel mit dem Dressing vermengen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	340 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g