



## Süßer Sommersalat

### Zutaten

- 50 g Eichblattsalat
- 150 g Erdbeeren
- 375 g Nektarinen
- 150 g Schafskäse
- 3 EL Mandeln, gehobelt
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Weißweinessig
- 2 EL Orangensaft
- 2 EL Honig
- 2 EL Grenadine
- etwas Pfeffer a.d. Mühle
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Salz

### Zubereitung

1. Eichblattsalat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Erdbeeren waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Nektarinen waschen, halbieren, Steine entfernen und in dünne Spalten schneiden.
2. Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.
3. Für das Dressing Olivenöl, Weißweinessig, Orangensaft, Honig, Grenadine und THOMY Delikatess-Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Die Salatzutaten mit dem Dressing mischen und mit den Mandeln bestreuen. Servieren Sie dazu Grillfleisch, gebratene Steaks oder Putenschnitzel.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	299 kcal
Fett	22 g
Protein	7 g

🕒 21 Minuten

⊕ 6 Portionen