SOMMERSALAT MIT GEGRILLTEN KIRSCHEN

für 2 Personen

ZUTATEN

2 Handvoll Haselnüsse
4 Handvoll Endiviensalat
4 Aprikosen
200 g frische Süßkirschen
150 g Feta
2 EL Olivenöl
1 EL Kokosblütenvinaigrette
Salz
Chiliflocken

ZUBEREITUNG

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten und anschließend beiseite stellen.

2. Salat gut waschen und trocken schleudern. Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Den Feta in kleine Stücke schneiden.

3. Olivenöl und Kokosblütenvinaigrette zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Chiliflocken abschmecken.

4. Alle Zutaten vermischen und mit dem Dressing beträufelt servieren.

Tipp: Wer mag streut zusätzlich noch ein paar Kokoschips über den Salat!