



## **Wildkräutersalat mit Himbeer-Bärlauch Vinaigrette gebratenen Radieschen und Feta Crumble**

- Rezept für 4 Personen -

120 g gemischte Wildkräuter  
40 g Schalotte, geschält  
6 Blätter Bärlauch  
70 ml Himbeer-Essig  
90 ml Olivenöl  
1/2 TL Meersalz Flakes

Wildkräuter putzen, waschen & trocken schleudern. Schalotte klein würfeln, Bärlauch fein schneiden und mit Himbeer-Essig, Olivenöl und Meersalz in ein kleines Schraubglas geben und alles gut durchschütteln.

1 kleiner Bund Radieschen  
3 EL Olivenöl  
Meersalz  
Zucker und Pfeffer aus der Mühle  
80 g Feta Käse

Radieschen putzen, waschen und das Grün abschneiden. Je nach Größe vierteln oder achteln und in heißem Olivenöl in einer Pfanne mit Farbe braten. Würzen mit Salz, Zucker und Pfeffer.

Die Vinaigrette auf den Salat geben, gut vermischen und anrichten.  
Radieschen darüber geben, den Feta etwas zerbröseln und ebenfalls als Topping über den Salat geben und genießen.