



FRUCHTIGER SALAT

MIT HIMBEERESSIG & DINKEL-KÄSE KNABBERS

ZUTATEN

- 2-3 NEKTARINEN
- 150 G SALAT NACH WAHL
- 100 G FETA
- 150 G SNACKGURKEN
- 1 AVOCADO
- 2 EL GESCHÄLTE HANFSAMEN
- 4 EL AGAVENDICKSAFT
- 2 EL HANFÖL
- 1 EL HIMBEERESSIG
- 2 TL HANF-SALATWÜRZE
- GARTENKRÄUTER
- 1 EL SENF
- SALZ & PFEFFER
- DINKEL KÄSE KNABBERS



ZUBEREITUNG

- 1 Den Salat und die Gurken waschen.
Die Gurken und Avocado in Stücke schneiden.
Das **Hanföl**, **Himbeeressig**, 2 EL Agavendicksaft oder Honig, Senf, **Hanf-Salatwürze** und 2 EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Die Nektarinen waschen, in Stücke schneiden und mit 2 EL Agavendicksaft vermischen.
In einer Pfanne bei hoher Hitze für ca. 2-4 Minuten karamellisieren.
- 3 Alle vorbereiteten Zutaten des Salats mit dem Dressing mischen. Den Feta darüberbröckeln.
Mit den karamellisierten Nektarinen, den **geschälten Hanfsamen** und Kresse oder frischer Minze toppen.
Dazu passen unsere **Dinkel Käse Knabbers**.

GUTEN APPETIT!