

Frischer Feldsalat mit Geflügelleber, Fetakäse und Walters Balsamico Dressing

Zutaten für zwei Personen:

100 g Feldsalat
250 g Geflügelleber
250 g Fetakäse
1 Zwiebel
80-100 g Walters Balsamico Dressing (je nach Geschmack)
1-2 EL Balsamico Essig mondena
Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
Olivenöl zum Anbraten

Den Feldsalat waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Geflügelleber zu den Zwiebeln zugeben und anbraten. Den Fetakäse ebenfalls in Würfel schneiden, der Pfanne hinzufügen und vermengen. Das Geflügelleber-Fetakäse Gemisch bei niedriger Wärmezufuhr durchziehen lassen. Geben Sie nun Walters Dressing mit der Geschmacksrichtung Balsamico in die Pfanne und vermischen Sie alles gut. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie dem Balsamico Essig abschmecken und über den gesäuberten Feldsalat geben.

Serviervorschlag: Ein Roggenbaguette frisch aufbacken, mit Butter und dem Salat servieren.

Guten Appetit!