



Fruchtiger Salat mit Camembert

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------------|---------|
| Salat-Mix | 300 g |
| Himbeeren, frisch | 150 g |
| Honigmelone | 0.5 St. |
| Schalotten | 1 St. |
| Camembert | 200 g |
| Honig | 1 TL |
| Senf | 1 TL |
| Essig | 2 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Kräuter der Provence, getrocknet | 0.5 TL |
| Olivenöl | 3 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel

1. Salatblätter ggf. in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und abtropfen lassen. Himbeeren waschen. Melone halbieren, Kerne herauskratzen und Kugeln ausstechen. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Camembert würfeln.
2. In einer Schüssel Schalotte mit Honig, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence verrühren. Olivenöl kräftig unterschlagen und abschmecken.
3. Alle Zutaten in der Schüssel mit dem Dressing vermengen. Fruchtigen Salat mit Camembert auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Kräuterbrot-Stangen](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 297 kcal |
| Kohlenhydrate | 25 g |
| Eiweiß | 13 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 18 g |