

# Sommersalat mit Aprikosen, Feta und Oliven

Eisbergsalatblätter

Gurkenscheiben

Aprikosenschnitze

Rüebli, mit Sparschäler in Streifen geschnitten

Schwarze Oliven

Feta, gewürfelt

Blüten von Ringelblumen und Lavendel

Sesamsamen, Sonnenblumenkernen und Buchweizen, geröstet

Schnittgrün von der Frühlingszwiebel

Die gewaschenen Eisbergblätter auf den Tellern anrichten. Abwechselnd mit Gurkenscheiben, Aprikosenschnitzen, gewürfeltem Feta, einigen Oliven und Rüblistreifen die Teller füllen.

Zum Schluss mit der Röstiraffel Feta darüberrauffeln. Die abgezapften Blütenblätter der Ringelblumen und des Lavendels darüberstreuen. Mit den gerösteten Samen und Körnern von Sesam, Sonnenblumen und Buchweizen garnieren. Etwas Schnittgrün von Zwiebelröhrchen beifügen.

Als Salatsauce eignet sich Balsamicoessig und Olivenöl, die darübergeträufelt werden.

Ruth Bosshardt

(Rezept aus: Aprikosen – Köstliches aus dem Wallis von Ruth Bosshardt )

