Feldsalat mit Champignons und Kapern

Feldsalat ein wenig aufgepeppt

Ein frischer Salat für zwischendurch ist immer etwas Leckeres und Schmackhaftes. Und sehr viel gesünder, als wenn man statt dessen eine Tafel Schokolade oder eine Packung Kekse isst.

Ich habe bei diesem Salat den Feldsalat noch etwas verfeinert.

Zum einen habe ich frische, weiße Champignons verwendet, die ich zum Salat dazugebe.

Und dann noch für etwas Säure Kapern aus dem Glas.

Als Dressing wähle ich der Einfachheit halber ein recht gewöhnliches Dressing aus Essig und Öl. Allerdings kommt noch ein Päckchen Kräuter in das Dressing, die dieses etwas verfeinern.

Für 2 Personen:

- 200 g Feldsalat (2 Packungen à 100 g)
- 6 große weiße Champignons
- 2 EL Kapern (Glas)
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Päckchen Gartenkräuter

Zubereitungszeit: 5 Min.

Mit Essig, Öl, den Gewürzen und den Kräutern in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Feldsalat, Champignons und Kapern in eine große Salatschüssel geben.

Das Dressing darüber verteilen. Mit dem Salatbesteck alles gut vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen und servieren. Guten Appetit!