



# Räuchern & Kochen by Bohni

## *Leichter, fruchtiger Sommer Salat*

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Wartezeit: keine

### Benötigtes Zubehör:

Messer, Schneidebrett, Zitruspresse, Schüssel, Salatbesteck

Zutaten: Für ca. 2 Personen

1 Handvoll Ruccola  
200 g weisse Wientrauben  
200 g Cocktailtomaten  
1 Scheibe Fetakäse  
Saft einer halben Zitrone  
Pfeffer, Salz, Kräuter  
Etwas Balsamico je nach Geschmack)

## Zubereitung:

Den Ruccola waschen und abtropfen lassen.

Die Weintrauben längs halbieren (je nach Größe können sie auch geviertelt werden).

Die Cocktailtomaten Vierteln. Den Featkäse in kleine Würfel schneiden, ca. 1x1 cm.

Alles in eine Schüssel geben. Zitronensaft, evtl. Balsamico und die Gewürze zugeben und mit einem Löffel vorsichtig vermengen.

Dazu passt hervorragend ein Baguette oder ein Ciabatta Brot.

Guten Appetit!