



## Sesam-Feta mit Feldsalat „auf das leckerste reduziert“

Aus **LECKER** 4/2019



(33) 3.8 Sterne von 5



Das sind nicht nur Salatblätter mit gebackenem Käse und Mango-Vinaigrette, das ist minimalistische Perfektion! Alles andere wäre doch nur kulinarischer Schnickschnack ...

### Zutaten

#### Für 4 Personen

- 2 Pck. (à 200 g) Feta
- 5 TL flüssiger Honig
- 4 TL Sesam
- 1 reife Mango
- 3 EL Himbeeressig (oder Weißweinessig)
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Feldsalat
- Backpapier

### Zubereitung

15 Minuten

 ganz einfach

**1.** Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Käse jeweils halbieren und aufs Blech legen. Jedes Stück mit 1 TL Honig beträufeln und 1 TL Sesam bestreuen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

**2.** Inzwischen Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Essig, 1 TL Honig, Salz und Pfeffer - verrühren. Das Öl darunterschlagen. Vinaigrette mit den Mangowürfeln mischen. Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Käse aus dem Ofen nehmen. Mit Salat auf Tellern anrichten, Mango-Vinaigrette darüber verteilen.

