

Erdbeer-Fetasalat zuckerfrei



10 min. 264 kcal SteviaSweet Flüssig

Zubereitung ohne Zucker

1. Für das Dressing alle Zutaten inkl. **SteviaSweet Flüssig** vermengen.
2. Die Spinatblätter auf einer Servierplatte oder auf einem Teller verteilen. Erdbeeren entstielen und halbieren oder vierteln.
3. Erdbeeren und Heidelbeeren auf dem Spinat verteilen. Den Feta über dem Salat zerbröseln und reichlich frisches Basilikum darüber geben.
4. Das Dressing mit dem Salat vermengen und mit einem guten Stück Brot geniessen.

Der Salat passt auch als Beilage zu gegrilltem Fisch, Fleisch oder Geflügel.

Zutaten für 2 Portionen

| | |
|-------|--------------------------|
| 80 g | Baby-Spinat |
| 200 g | Erdbeeren |
| 100 g | Heidelbeeren |
| 80 g | Feta (leicht, 15%) |
| | frische Basilikumblätter |

Vanille-Öl-Dressing

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 2 EL | Rapsöl |
| 1 EL | Weissweinessig |
| 1/2 TL | SteviaSweet Flüssig |
| 1/4 TL | gemahlene Vanille |
| 1/4 TL | Salz |
| | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |

Nährwerte pro Portion

| | |
|------|--------------------|
| 264 | kcal |
| 1111 | kJ |
| 9 | Protein in g |
| 14.5 | Kohlenhydrate in g |
| 18.5 | Fett in g |