



## Kopfsalat mit Fetakäse und Rhabarber

### Zutaten (für vier Portionen):

#### **Brotchips**

50 g Graubrot  
Thymian  
Pfeffer, Salz  
1-2 EL Olivenöl

#### **Salat**

2-3 Stangen Rhabarber  
2-3 EL Zucker  
1 EL Himbeeressig  
1-2 EL grüner Pfeffer, mit Sud  
Salz  
1 EL Himbeeressig  
1 Fetakäse (etwa 150 g)  
2 EL Pflanzenöl  
Thymian  
1 Kopf Kopfsalat

### Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Garzeiten):

Für die Brotchips das Brot in grobe Stücke zupfen und auf ein ausgelegtes Backblech geben. Thymian, Pfeffer, Salz und Öl darauf verteilen, dann im Ofen bei 180 Grad backen, bis das Brot knusprig geworden ist.

Zwischenzeitlich den Rhabarber in mundgerechte Stücke schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen, dann mit Essig und etwas Sud des Pfeffers ablöschen. Den erstarrten Zucker freikochen lassen, dann den Rhabarber und Pfefferkörner dazugeben. Den Rhabarber bis zur gewünschten Konsistenz garen, dabei abschmecken und leicht salzen.

Von der Platte nehmen, einen kleinen Teil der Masse in einen Mixbecher geben. Himbeeressig, ein kleines Stück des Fetakäses, Öl und Thymian dazugeben und mit einem Pürierstab zu einem feinen Dressing mixen.

Den Kopfsalat mundgerecht schneiden und mit dem Dressing marinieren. Den übrigen Fetakäse grob darüber reiben und den Rhabarber mit den Pfefferkörnern darauf verteilen. Auch die Brotchips darauf geben und sofort servieren.

### Nährwerte pro Portion:

300 kcal – 22 g Fett – 8 g Eiweiß – 16 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch. Fetakäse kann tierisches Lab enthalten.**