



HOHENLOHER
Bauerngenossenschaft



für Anfänger



vegetarisch



30 min



2 Portionen



WINTERSALAT

mit Himbeer-Granatapfel-Essig

Für den Salat

- 125 g Feldsalat
- 50 g Radicchio
- 20 g Walnusskerne
- 20 g Granatapfelkerne
- 40 g Feta

Für das Dressing

- 2 EL Himbeer-Granatapfel-Essig
- 1 EL Walnussöl
- 1 TL Senf
- 1 Schalotte (fein gehackt)
- 1 EL Petersilie
- Salz & Pfeffer

Auch farblich eine tolle Kombination: Das Dressing mit Walnussöl und Himbeer-Granatapfel-Essig passt wunderbar zum Feldsalat mit Granatapfelkernen und Walnüssen.

Zubereitung

Feldsalat und Radicchio putzen, waschen und trockenschleudern. Walnusskerne grob hacken und Feta in Würfel schneiden.

Die Zutaten für das Dressing miteinander verrühren und mit dem Salat vermischen.

Granatapfelkerne, Walnusskerne und Feta über den Salat geben und servieren.