

Feldsalat mit Granatapfel-Senf Vinaigrette

Zutaten:

200 g Feldsalat

50 g Cashewnüsse

½ Granatapfel

Für das Dressing:

4 EL Rotweinessig

1 TL Senf

3 EL Gemüsebrühe

1 TL Honig (oder Alternativ: Granatapfelsirup)

6 EL Öl (Distelöl od. ein anderes neutrales Öl)

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig, Brühe, Senf, Salz, Pfeffer und 1 TL Honig verquirlen und zum Schluss das Öl darunter schlagen. Sorgfältig abschmecken.

Die Kerne aus dem halbierten Granatapfel heraus klopfen und zusammen mit den gehackten Cashewkerne über den fertigen Salat streuen.



WARENDORF



EFRINGEN-KIRCHEN