

FRISCHE MIT EINER FRUCHTIG-NUSSIGEN NOTE –
EINFACH, SCHNELL UND LECKER ZUBEREITET

WINTERLICHER SALAT MIT GRANATAPFEL



Heute steht ein tolles Gericht auf der Speisekarte, perfekt für die kalte Jahreszeit: Frische Granatapfelkerne geben dem winterlichen Salat eine fruchtig-nussige Note – eine abwechslungsreiche Kombination, die Du ganz einfach zubereiten kannst.

Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|---|--------------------------|
| » 300g Feldsalat | » 1 TL Cayennepfeffer |
| » ½ Radicchio | » 3 Msp. Gemahlener Zimt |
| » ½ Granatapfel | » 1 EL süßer Senf |
| » 30 Walnusskerne | » Salz |
| » 2 TL abgeriebene Limettenschale (unbehandelt) | » Zucker |
| » 6 EL Limettensaft | » 6 EL Olivenöl |
| » 4 EL Honig | |



Zubereitung:

- 01.** Wasche zunächst den Feldsalat. Zerteile den Radicchio in Blätter und wasche diesen ebenfalls.
- 02.** Viertel den Granatapfel und löse die Kerne heraus.
- 03.** Zerkleinere anschließend die Walnüsse.
- 04.** Vermische für das Dressing die Limettenschale mit dem Limettensaft, Honig, Cayennepfeffer, Zimt, süßen Senf sowie Salz, Zucker und Olivenöl.
- 05.** Gib dann das fertige Dressing über den Salat und vermenge alles miteinander.
- 06.** Streue abschließend die Granatapfelkerne sowie die zerkleinerten Walnüsse über den Salat.
- 07.** Fertig ist der winterliche Salat mit Granatapfelkernen!

TIPP:

Der Salat sollte sofort serviert werden.

GUTEN APPETIT!