

## Endiviensalat mit Grapefruit und Granatapfel

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



- 2 -

Walnüsse ohne Öl in einer Pfanne 2-3 Minuten rösten und grob hacken. Granatapfel entkernen. Endiviensalat waschen und in Stücke zupfen. Alles miteinander vermengen und auf Teller verteilen.

- 3 -

Grapefruit schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf dem Salat verteilen. Mit Dressing beträufeln.

### Zutaten für 2 Portionen

1 Grapefruit  
300 g Endiviensalat  
1 Granatapfel  
60 g Walnüsse

#### Für das Dressing

1/2 Grapefruit  
60 ml Olivenöl  
1/3 Bund frischer Kerbel  
1 Teelöffel Honig  
Salz, Pfeffer

Herb, fruchtig, süß und knackig - so präsentiert sich heute dein Endiviensalat. Statt klassischem Sahne-Dressing kommen Grapefruitsaft, Kerbel und Honig in den Mixbecher, um anschließend zwischen den grünen Blättern, gerösteten Walnüssen und dünnen Grapefruitscheiben entlang zu fließen.

- 1 -

Für das Dressing Grapefruit auspressen. Kerbel fein hacken. Alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.