

## Feldsalat mit Birne und Granatapfeldressing

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Salat

200 g Feldsalat  
1 Birne  
30 g Walnüsse  
100 g Feta  
1 Granatapfel

#### Für das Dressing

1/2 Granatapfel  
2 Esslöffel Rotweinessig  
1 Teelöffel Zucker  
3 Esslöffel Olivenöl  
1/2 Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

Für den Salat Feldsalat putzen. Birne entkernen und in Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken. Granatapfel aufschneiden und Kerne herauslösen. Feta mit den Fingern zerkrümeln und alles miteinander vermengen.

- 2 -

Für das Dressing Granatapfel mit einer Zitronenpresse auspressen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

- 3 -

Granatapfelsaft, Schnittlauch, Rotweinessig, Olivenöl und Zucker vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Dressing mit Salat vermengen.

Deine Salatschüssel sieht immer nur die gleichen Zutaten? Dank Birnenscheiben, gehackten Walnüssen, Fetakrümeln und Granatapfelkernen kommt frischer Schwung zwischen deine Feldsalatblättchen. Und weil sie sich so gut mit den pink-leuchtenden Kernen verstehen, werden sie auch noch von einem fruchtigen Granatapfeldressing begleitet.

- 1 -