



Feldsalat mit Granatapfel-Walnuss Dressing

Zutaten:

500 g Feldsalat
30 g Walnusskerne

Für das Dressing:

3 EL Hengstenberg Aceto Balsamico di Modena Walnuss
1 EL Grenadine-Sirup
1 EL mittelscharfer Senf
½ TL Salz
2 TL Zucker
frisch gemahlener Pfeffer
6 EL Olivenöl

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Den Feldsalat putzen und mit kaltem Wasser waschen.

Schritt 2: Das Dressing zubereiten

Die Dressingzutaten in einen Dressingshaker geben und kräftig schütteln bis sich der Zucker gelöst hat.

Schritt 3: Der letzte Schliff

Den Salat in einer Schüssel mit dem Dressing und den Walnusskernen vermischen. Anschließend in kleinen Schüsseln anrichten.