

Bunter Blattsalat

mit Granatapfel

Bio Kochbox KW 10



Bunter Blattsalat mit Granatapfel



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

125 g Salat Grand Mix
1 kleine rote Zwiebel
½ Feta
1 kleiner Granatapfel
100 g Joghurt griechisch
1-2 EL Zitronensaft

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 EL Agavendicksaft
1-2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Salate verlesen, waschen und trockenschleudern. Radicchio-Blätter vom Strunk lösen, waschen, trockenschleudern und mundgerecht zupfen. Zwiebel pellen, halbieren oder vierteln und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Feta klein würfeln. Den Granatapfel in 5-6 Segmente teilen, die Kerne auslösen und in einem Sieb abtropfen lassen. Joghurt, Agavendicksaft, Zitronensaft und Olivenöl miteinander verrühren.

Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in eine große, flache Schale geben. Feta, Zwiebelringe und Granatapfelkerne darüber streuen. Das Dressing in Klecksen auf dem Salat verteilen. Erst kurz vor dem Servieren alles vorsichtig miteinander vermengen.