



## FELDSALAT MIT GRANATAPFEL UND AVOCADO

Für zwei Portionen

½ Schale Feldsalat, 1 Avocado,

½ Granatapfel

Für das Dressing:

75 g Ziegenfrischkäse,

1 EL Honig, 1 EL Senf,

½ TL Aceto Balsamico,

Salz, Pfeffer

1

Feldsalat gründlich waschen, putzen, Wurzelansätze abschneiden.

2

Avocado halbieren, schälen, entkernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

3

Granatapfelkerne mit einem Holzlöffel über einer Schüssel herausklopfen.

4

Für das Dressing Honig, Senf und Frischkäse in eine Schüssel geben, verrühren.  
Mit einem Schuss Balsamico verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

Feldsalat, Avocado und Granatapfelkerne auf den Tellern anrichten,  
kurz vor dem Servieren Dressing darüber geben. Bon Appetit!

