



fruchtiger Salat mit einem Pfunds Dressing

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Waschen Sie den Feldsalat und trocknen Sie diesen gut ab. Halbieren Sie den Granatapfel und drücken Sie die Kerne aus der Frucht.

Schritt 2

Rösten Sie die Walnusskerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun an. Legen Sie diese zum Abkühlen auf einen Teller oder ein Brettchen.

Schritt 3

Schälen Sie die Orange und entfernen Sie dabei ebenfalls die weiße Haut. Trennen Sie vorsichtig mit einem scharfen Messer die Filets heraus.

Schritt 4

Schneiden Sie den Ziegenweichkäse in mundgerechte Stücke. Hacken Sie die Walnusskerne.

Schritt 5

Vermischen Sie den Pfunds „Fruchtaufstrich mit Senf“ mit etwas Wasser, damit dieser etwas flüssiger wird.

Schritt 6

Geben Sie den Feldsalat auf einen Teller und verteilen Sie das Dressing mit einem Löffel darüber. Anschließend verteilen Sie den Ziegenweichkäse, die Orangenfilets und Granatapfelkerne. Bestreuen Sie alles mit den grob gehackten Walnusskernen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



ca. 30 Minuten



2 - 3 Portionen

ZUTATEN

- 125 g Feldsalat
- ½ Granatapfel
- 1 Orange
- 2 EL Walnusskerne
- 40 g Ziegenweichkäse
- 3 TL Pfunds
- Fruchtaufstrich mit Senf
- etwas Wasser
- Walnussbaguette

