



Rezepte aus der Behr Küche

Salat-Mix mit Frischkäse-Granatapfel-Dressing



Zutaten für 3 Personen

- 3 Schälchen á 50g Salat-Mix (nach Geschmack auswählen)
 - 150-200g Frischkäse
 - 1 kleine Zwiebel
 - 1 Granatapfel
 - 1 EL Honig
 - ca. 2 EL Zitronen- oder Limonensaft
 - Salz + Pfeffer zum Abschmecken
-

Zubereitung:

Den Salat-Mix waschen und auf Tellern arrangieren. Die Kerne des Granatapfels herauslösen. Ein paar Kerne zum Garnieren aufbewahren. Den Frischkäse und die Kerne sowie den Honig mit einem Stabmixer pürieren. Die Zwiebel fein hacken und unterheben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Granatapfelkerne auf den Salat treuen. Dazu passen z.B. Gemüsebratlinge.

Tipp: Unter Wasser lassen sich die Kerne des Granatapfels leicht lösen und es werden unerwünschte Spritzer auf die Kleidung vermieden.