



Rezepte aus der Behr Küche

Fruchtiger Eisbergsalat mit Preiselbeer-Dressing



Zutaten für 4 Personen

Für den Salat:

- 1 Eisbergsalat
- 200 g Feta
- 1 Birne
- 70 g Walnusskerne
- 1 rote Zwiebel

Für das Preiselbeer-Dressing:

- 50 ml Orangensaft
- 50 ml weißer Balsamicoessig
- 70 ml Rapsöl
- 1 TL Honig
- 3 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Zunächst den Eisbergsalat halbieren, den Strunk herausschneiden, die äußeren Blätter entfernen und den Salat in mundgerechte Stücke schneiden. Die Birne abwaschen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die rote Zwiebel schälen und fein hacken. Die Walnusskerne grob hacken. Den Feta zerbröseln und beiseitestellen.

Für das Dressing Orangensaft, weißen Balsamicoessig, Rapsöl, Honig und Preiselbeeren gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammen mit dem Dressing vermengen. Guten Appetit!