

SALAT À LA FRUIT (4 PERSONEN)

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

2 Frisée-Salatköpfe,
4 Chicorées,
2 Bund Rucola
2 Orangen,
1 Schale Himbeeren

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

8 EL pürierte Himbeeren, tiefgekühlt oder frisch
4 EL „Früchtwerker hausgemacht“ Himbeer & Essig
4 TL Oliven- oder Pflanzenöl,
4 TL Zucker,
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Frisée-Salat, Chicorées und Rucola waschen, klein schneiden und in die Salatschüssel geben. Orangen schälen und in kleinen Filetstücken zusammen mit den gewaschenen Himbeeren dazugeben. Sauce zubereiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat gießen. Zum Schluss den Salat gut durchmischen.

