

SALADE À FRUITS

ZUTATEN

*für den Salat: 2 Köpfe Friséesalat, 4 Chicorée, 2 Bund Rucola
2 Orangen, 1 Schale Himbeeren*

*für das Dressing: 100 g Himbeeren, tiefgekühlt oder frisch,
4 EL Fruchtwerker „Himbeer & Essig“,
4 TL Oliven- oder anderes Pflanzenöl, 4 TL Zucker, Salz, Pfeffer*

ZUBEREITUNG

Friséesalat und Rucola waschen, trocken schleudern und mundgerecht zerzupfen. Chicoree waschen, Stielansatz keilförmig herausschneiden und Stauden klein schneiden.

Fruchtwerker GmbH • Dorfstraße 4 • D-21493 Talkau • www.fruchtwerker.de

kleinen Filetstücken zusammen mit den Himbeeren dazugeben. Himbeeren für das Dressing pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit den anderen Dressingzutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren über den Salat geben. Alles gut durchmischen.

Fruchtwerker

Fruchtwerker GmbH • Dorfstraße 4 • D-21493 Talkau • www.fruchtwerker.de