

Eisbergsalat mit Granatapfelkernen



Zutaten für 10-12 Personen:

- 3 Eisbergsalate
- 2 Cichorino rosso Köpfe
- 3 Granatäpfel
- 2 Zwiebeln für Ringe

Salatsauce:

- 2 dl weisser Balsamico-Essig
- etwas Zucker
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 6 dl Rapsöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- etwas frischer gehackter Bärlauch oder Basilikum

Zubereitung:

Eisbergsalat und Chicorino waschen, halbieren, Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Granatapfel halbieren, die Kerne zwischen den Häutchen herauslösen.

Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf mit den Schneebesen des Handrührgerätes kräftig verrühren.

Das Öl darunter schlagen und den Bärlauch unterrühren.

Den Salat mit den Granatapfelkernen auf einem Teller anrichten.

Die Salatsauce darauf verteilen und mit den Zwiebelringen garnieren.

Dazu schmeckt Bauernbrot.