

Feldsalat mit Granatapfel

Zutaten

1 Granatapfel,
150g Feldsalat,
1 Birne,
50g Monte Gruyere (Hartkäse),
30g Mandelblättchen,
6 EL Balsamico weiß,
4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer,
je nach Geschmack Zucker

Zubereitung

Granatapfel halbieren und aus der einen Hälfte die Kerne auslösen und die andere Hälfte mit einer Zitruspresse auspressen. Den Feldsalat verlesen und waschen. Die Birne vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten.

Aus Essig, Öl, Granatapfelsaft und den Gewürzen eine Soße zubereiten. Den Salat und die Birnen im Dressing wenden. Anschließend auf einzelne Teller verteilen oder in eine Schüssel geben und mit dem Granatapfelkernen, den Mandelblättchen dekorieren und den Käse darüber reiben.