

Wintersalat

Zutaten:

- 150g Rucola gewaschen
- 1 Wirsingkopf
- 500g rote Bete (vorgekocht)
- 8 Egerlinge Pilze, geputzt und in dünne Scheiben geschnitten
- 100g Quinoa gekocht
- 1 Granatapfe
- 1150g Schafskäse in Würfel
- 2 rote Zwiebel in dünne Ringe geschnitten



Dressing:

- Saft von 2 Orangen
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico Bianco
- 1 Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 El. Agaven- Dicksaft

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die grünen Wirsingblätter vom Kohl lösen, in mundgerechte Rauten schneiden.

Die Stücke kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die Egerlinge putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Die gekochte rote Bete achteln, die Granatapfel-Kerne auslösen. Den gewaschenen Rucola mit der rote Bete, dem Wirsing, Pilzen, Granatapfelkernen und Schafskäse, Zwiebeln, Quinoa auf Salatteller geben.

Für das Dressing Orangensaft, Essig, Gewürze und Honig mischen und gut verrühren. Olivenöl hinzugeben vermengen und abschmecken. Salat auf einem Teller anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und servieren.