

CAMBOZOLA Frühlingsalat mit Schwartzau Extra Sauerkirsch-Konfitüre

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Salat:

200 g CAMBOZOLA
200 g Pflücksalat
150 g Zuckerschoten
1 Avocado
8 Radieschen
30 g Cashewkerne
Salz & Pfeffer

Sauerkirsch-Balsamico-Dressing:

2 EL Schwartzau Sauerkirsch-
Konfitüre
3 EL Balsamico-Essig
3 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Zuckerschoten für 2 Minuten in kochendem Wasser bissfest blanchieren. Danach sofort in Eiswasser abschrecken, um den Garvorgang zu stoppen. Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
2. In einer kleinen Schüssel Schwartzau Extra Sauerkirsch-Konfitüre, Balsamico-Essig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Auf einem Servierteller Pflücksalat auslegen. Zuckerschoten, CAMBOZOLA, Avocadoscheiben, Cashewkerne und Radieschenscheiben gleichmäßig über den Salat verteilen. Das Dressing über den Salat gießen.



ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 30 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 2253,2 KJ / 544,9 kcal | E 11,6 | F 17,5 | KH 13,9