

Leckerer Feldsalat mit Pinienkernen

Zutaten (2 bis 3 Portionen):

300 g Feldsalat
1 Pckg Pinienkerne (50 g)
1 kleine rote Zwiebel
1 Orange
3 EL Balsamico
3 EL Raps- oder Olivenöl
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Honig
Kräutersalz



Zubereitung:

Feldsalat waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen und fein würfeln, unter den Salat mischen. Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne vorsichtig bräunen. Die Orange schälen und in Stücke teilen. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen und mit dem Salat vermischen. Die Orangenstücke und die gerösteten Pinienkerne auf dem Salat verteilen.

