

SALAT

mit Granatapfel und Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kopfsalat 
- 1 Handvoll Granatapfelkerne 
- 1 Handvoll gehackte Walnüsse 
- 1 Handvoll gelbe Rosinen 
- 20 Kirschtomaten 
- 1 grüner Apfel 
- 1 Handvoll entkernte schwarze Oliven 
- 3 Esslöffel Granatapfelsirup 
- 5 Esslöffel Rapsöl 
- 2 Esslöffel Zitronensaft 
- 4 Esslöffel Tulum-Käse 
- Etwas Salz und Pfeffer 

Schritt 1

Kopfsalat waschen und schneiden.
Die Kirschtomaten halbieren, die Oliven in Scheiben und den grünen Apfel in feine Stifte schneiden.

Schritt 2

Etwas von dem Salat in die Schüssel geben.
Darüber werden einige Granatapfelkerne, gehackte Walnüsse, gelbe Rosinen, Kirschtomaten, Apfelstifte und Oliven verteilt. Diese erste Schicht mit etwas Granatapfelsirup, Rapsöl und Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.
Noch zwei weitere Male den Salat auf diese Weise schichten und würzen.
Du kannst bei der Menge der Zutaten nach deinem Geschmack variieren.

Schritt 3

Den Salat zum Schluss mit dem Tulum-Käse bestreuen und mit einigen Apfelstiften, Walnüssen und Granatapfelkernen dekorieren.



Kennst du das?



TULUM-KÄSE

ist ein weißer, krümeliger Weichkäse, der in Salzlake haltbar gemacht wird. Er ist besonders in der Türkei bekannt.



