



Bataviasalat mit Granatapfel Vinaigrette und Radieschen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Personen):

1 Kopf Batavia, 1 Granatapfel
(alternativ 100g Himbeeren),
2 Lauchzwiebeln, 50g Datteln, entsteint, 1 Handvoll walnüsse
200g Tofu (Japanische Bratfilets), 200g-400g Kräuterseitlinge
4 EL Schwarzer Balsamico Essig, 2 EL Olivenöl, 1 EL Ahornsirup
1 TL Senf, 1 Schalotte, Etwas Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Salat gründlich waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Lauchzwiebeln ebenfalls waschen und in Ringe schneiden.
2. Den Granatapfel entkernen und in ein Mixbehältnis geben. Schalotten schälen und hinzugeben. Mit Balsamico, Ahornsirup, Senf und Olivenöl gut mixen. Wer es kernig mag, kann den Mixer früher ausschalten. Ansonsten mixen, bis alles fein püriert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Tofu in ein Schüssel zerkrümeln, die Datteln in kleine Würfel schneiden, die walnüsse hacken, Petersilie zerpfücken und alles Beiseite stellen.
4. Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten.
5. Den Salat mit dem geschnittenen Gemüse vermischen, alle Zutaten hinzugeben und mit den Kräuterseitlingen und der Granatapfel Vinaigrette servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.