



## Rezept der Woche:



# Grüner Salat mit Heidelbeeren, Ziegenkäse und Fruchtdressing

### Zutaten für 4 Personen:

1 Blattsalat (z.B. Batavia, Eichblatt, Lollo Rosso), 150 g Heidelbeeren,  
200 g Ziegenfrischkäse, 75 g Pinienkerne  
Nach Geschmack: Essbare Blüten wie Kapuzinerkresse, Vergissmeinnicht,  
Ringelblumen

### Für das Dressing:

50 ml Olivenöl, 50 ml Himbeeressig, 2 bis 3 EL Honig, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Alle Zutaten für das Dressing in ein kleines Einmachglas geben und schütteln, bis sie sich zu einer homogenen Flüssigkeit verbunden haben.

Die Pinienkerne bei mittlerer Hitze in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Die Salatblätter waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. In eine Schüssel geben, mit Heidelbeeren und Pinienkernen bestreuen.

Käse zerpfücken und darauf verteilen. Das Dressing darüber gießen.

Wer mag mit Blüten verzieren.

**Guten Appetit**

wünscht die Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.!