

**THOMY**

ENTE GUT, ALLES GUT!

ZUTATEN

6 Scheibe	geräucherte Entenbrust
2 Stk	Feigen
2 Köpfe	kleine Köpfe Römersalat
2 El.	Granatapfelkerne
30 g	Pinienkerne
3 El.	roter Essig
2 Kl	THOMY Dijonsenf
6 El.	Pflanzenöl
1 Prise	Salz und Pfeffer aus der Mühle

ANWEISUNG

Schritt 1	Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Feigen vierteln.
Schritt 2	Essig, Dijonsenf und Pflanzenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schritt 3	Salat und Feigen mit der Vinaigrette marinieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Dann mit Entenbrust und Granatapfelkernen auf dem Salat anrichten.