



THOMY

ENTE GUT, ALLES GUT!

ZUTATEN

Scheibe geräucherte Entenbrust

Stk Feigen

Köpfe Mini-Römersalat

El. Granatapfelkerne

g Pinienkerne

El. Essig

Kl THOMY Dijonsenf

El. Olivenöl

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.