



Inh. Heike Fuß  
Königstraße 80, 53332 Bornheim

Öffnungszeiten Mo. - Fr. 9:30 bis 18:30  
Sa. 8:30 bis 13:00

## Salate

### **Bunter Chicoréesalat**

Rote und weiße Chicoréeknollen putzen, schneiden und mit Granatapfelkernen, frischen Feigen und Parmaschinken anrichten.

**Dressing:** 5 EL Haselnuss Öl, 3 EL Granatapfelessig, 1 EL Dattel-Feigen Balsam, Salz, Pfeffer

### **Herbstsalat**

Gem. Blattsalat mit 1 Hand voll Trauben anrichten. Darüber 2 EL Hasel- oder Walnusskerne und 2 EL ger. Parmesan streuen

**Dressing:** 3 EL Cranberry Crema Essig, 1 TL Dornfelder Essig, 1 TL Senf (ggf. Dornfelder Senf), 3 TL Traubenkernöl, 1 TL Salz (ggf. Provence Salz)

### **Spitzkohlsalat**

Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden, Aprikosen in Würfel schneiden, Petersilie fein hacken und alles mischen.

**Dressing:** 1 EL Dijon- oder Honigsenf, 5 EL Aprikosen Aperitif Essig, 3 EL Walnuss- oder Traubenkernöl, Salz Pfeffer

**Achtung:** Salat mind. 2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen, damit der Spitzkohl nicht zu fest bleibt!!

### **Rucolasalat mit Pfirsichen**

Rucola mit in Stücke geschn. Büffelmozzarella und halbierten Kirschtomaten mischen. Pfirsiche (ggf. Rote Weinbergpfirsiche) in Spalten schneiden und über den Salat geben.

**Dressing:** 5 EL Traubenkernöl, 2 EL Roter Weinbergpfirsich Balsam, 2 EL Roter Weinbergpfirsich Senf, Salz, Pfeffer

### **Rote Bete Salat**

Gegarte Rote Bete in Scheiben schneiden Feta und Walnüssen bestreuen und Birnenspalten darauf verteilen.

**Dressing:** 3 EL Williams Crema Essig, 1 EL Honig Walnuss Balsam, 3 EL Walnuss – oder Haselnussöl, Salz, Pfeffer