

# Fruchtige Vinaigrette

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 15 / 0 = 15 Min.

Zutaten:

- 3 Esslöffel Walnuss-Öl geschmacksreich
- [2 Esslöffel Marc de Champagne Balsam](#)
- [1 Esslöffel Himbeer-Aperitifessig](#)
- 1 reife, weiche Birne
- etwas Pfeffer und Salz
- [½ Teelöffel Salatkräuter](#)
- 200 g geputzten Feldsalat / einige Tk-Himbeeren

Essige und Öl mit Salz, Pfeffer und den Kräutern mischen. Die Birne schälen, entkernen, vierteln und in der Essig-Öl Mischung mit dem Zauberstab pürrieren. Über den Salat geben, mit ein paar Himbeeren vermengen und sofort servieren.

**Diese fruchtige Vinaigrette harmoniert sehr gut mit etwas herberen Salaten, z.B. Feldsalat oder Radicchio.**

---