

# 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
- $\frac{1}{2}$  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 pürieren. 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.

---