



www.franz-blienert.de

Mairübchen-Salat mit Apfel, frischem Dill und Pinienkernen

Zutaten für 4 Personen

- 2 Mairübchen
- 1 Apfel
- 25 g Pinienkerne, leicht geröstet
- 1 EL Schnittlauch, geschnitten

Salatdressing:

- 4 EL Öl
- 1 kl. Becher griechischer Joghurt
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 EL frisch geschnittener Dill
- Knoblauchzehe, klein geschnitten, Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung

Rübchen und Apfel in dünne Scheiben hobeln. Alle Zutaten für das Dressing mischen. Dressing mit den Mairübchen und dem Apfel gut umrühren und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Zum Servieren Schnittlauch zugeben.

**Obst und Gemüse
Franz Blienert**
Plaskoart 2
48361 Beelen

Telefon:
+49 2586 1348

Mobil:
+49 176 23716592

info@franz-blienert.de

Wochenmärkte

Warendorf
Dienstag u. Freitag
07:00 – 12:30 Uhr

Wiedenbrück
Samstag
07:00 – 12:30 Uhr