Weihnachtlicher Feldsalat mit Granatapfel, Camembert und Vollkornbrotsterne

Zubereitung

1. Den Feldsalat waschen und auf einen Teller geben. Den Camembert in Streifen schneiden, die Walnüsse grob hacken und beide zusammen mit den Granatapfelkernen über den Feldsalat geben.

2. Aus den Brotscheiben mit einem Ausstecher kleine Sterne ausstechen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotsterne darin anrösten.

3. Die Zutaten für das Dressing in einer separaten Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das Dressing und die noch warmen Brotsterne als Topping auf den Salat geben und sofort servieren.

Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen

Zutaten

Für den Salat

4	Scheiben Mestemacher Westfälisches Vollkorn-Brot
	Etwas Butter für die Pfanne
200 g	Feldsalat
150 g	Camembert
1	Handvoll Wallnüssen
1	Handvoll Granatapfelkerne

Für das Dressing

4 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamico
1 EL	Dijon Senf
1 TL	Honig
	Salz, Pfeffer nach Geschmack