



Rezept: Feldsalat mit Birnen und Walnüssen in Ziegenfrischkäsedressing

Eine große Packung Feldsalat
Eine halbe Packung Ziegenfrischkäse
Eine $\frac{3}{4}$ Tasse Milch
Eine Dose Birnen (ca. 460 g)
Eine Packung Walnüsse (200 g)
($\frac{1}{4}$ Glas Preiselbeeren)

Gewürze:
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Und so geht's:

1. Den Salat waschen und in eine Schüssel geben.
Die Birnen in kleine Stücke schneiden, die Walnüsse mit einem Messer vorsichtig halbieren und in die Schüssel zum Salat geben.
2. Für das Dressing eine halbe Packung Ziegenfrischkäse mit einer $\frac{3}{4}$ Tasse Milch in einer kleinen Schüssel vermengen und mit Pfeffer abschmecken.
3. Den Salat mit dem Dressing vermengen (und dazu Preiselbeeren in einer separaten Schüssel reichen, mit dem der Salat nach Belieben gesüßt werden kann).

Guten Appetit!