



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

200 g	geputzte Salatblätter
100 g	Chicoree
100 g	Fenchel
100 g	Apfel
125 g	Orangen
100 g	kernlose Weintrauben
100 g	fettarmer Yoghurt
30 ml	Blanchet Rosé de France Trocken
1 EL	Chili- Sauce
etwas	Pfeffer
etwas	Salz
nach Bedarf	Paprika
30 g	Vital-Kerne-Mix
1 EL	gehackte Brunnenkresse

Zubereitung

1

Die Salatblätter auf 4 Teller verteilen. Chicoree und Fenchel in feine Streifen, Apfel und Orange (geschält!) in dünne Scheiben schneiden. Weintrauben eventuell halbieren. Alles locker über die Salatblätter verteilen.

2

Salat-Dressing aus Joghurt, Blanchet Rosé de France Trocken, Chili-Sauce und Gewürzen zubereiten. Über den Salat verteilen. Mit Seeberger Vital-Kerne-Mix und Kresse bestreuen.

...und dazu Blanchet Rosé de France Trocken



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren