

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

*Westmark
Grill-Salat*




MADE IN GERMANY

Grill-Salat

mit Pesto-Senf-Dressing

Zubereitung:

1. Den Salat waschen, trocknen und in eine Salatschüssel geben.
2. Das Gemüse und die Birne waschen, schälen und schneiden. Die Beeren sowie die Bohnen ebenfalls waschen und beides gut abtropfen lassen. Alles zum Salat geben.
3. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden.
4. 2 EL Senf, 2 EL Pesto, Wasser und Weinessig in einen Dressingshaker geben und alles zu einer cremigen Masse schütteln.
5. Die Zutaten in der Salatschüssel gründlich vermengen und auf Tellern anrichten. Mit den Eierscheiben und dem Pesto garnieren und servieren - Lecker!

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Romasalat
- 100g gemischter Blattsalat
- 1 Birne
- ½ Gurke
- Handvoll Blaubeeren
- Handvoll Cherrytomaten
- 3 gekochte Eier
- ½ Dose Schwarzaugenbohnen (abgetropft)
- ½ rote Zwiebel

Dressing:

- 2 EL grünes Pesto
- 2 EL französischer Senf
- 3 EL Wasser
- 1 EL Weinessig



Westmark Produkt-Tipp:

Salatbutler »Praktika«
Salatbesteck »Bubbles«
Eierteiler »Duplex«

MADE IN GERMANY