

Bunter Feldsalat mit Joghurt-Cranberry-Dressing

Zutaten für 4 Personen:

600 g gekochte Rote Bete
4 EL Kürbiskerne
200 g Feldsalat
80 g getrocknete Cranberries
400 g Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % Fett
2 EL Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Rote Bete in Scheiben schneiden und auf 4 Teller legen.

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten und mit 200 g Feldsalat auf der Roten Bete anrichten.

Getrocknete Cranberries hacken und mit Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % mischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken und über den Salat träufeln.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Niveau: einfach