



Lauwarmer Wirzsalat mit Kiwi und Rauchmandeln

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Wirz, ca. 500 g, gerüstet, Blätter fein geschnitten
- 2 EL Rapsöl
- 20 g Rauchmandeln, (1), geröstet, fein gehackt
- 3 EL Cranberries, getrocknet
- 0,75 dl Apfelessig
- 2 EL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 30 g Rauchmandeln, (2), geröstet, grob gehackt
- 2 Kiwis, längs halbiert, in Scheiben

Zubereitung

Schalotte und Wirz im heissen Öl kurz anbraten. Mandeln (1) und Cranberrys beigeben, mit dem Essig ablöschen und zugedeckt 5–8 Minuten knapp weich köcheln, Honig daruntermischen, würzen. Salat auf Tellern oder einer Platte anrichten, mit Mandeln (2) und Kiwischeiben garnieren. Dazu passt geröstetes Brot.

Tipp

Statt Rauchmandeln können auch geröstete Mandeln verwendet werden.