



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



Fühlingskulinarium. Unser Küchenchef Mirko Stäudel verrät Genießergeheimnisse aus der Fuchsbau Küche.

Fruchtiger Zucchini-Salat

Für den Salat:

500g kleine Zucchini

600g Fruchtfleisch von der Cantaloupe-Melone

1 Granatapfel

1 Apfel „Granny Smith“

Für das Dressing:

5 EL Orangensaft

3 EL Balsamico

1 EL Senf

2 EL Honig

4 EL Walnussöl

2 EL grob gehackte Walnusskerne

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

.....

Zucchini putzen, mit einem Gemüse-Sparschäler längs in dünne Streifen hobeln.

Melonenfruchtfleisch in feine Scheiben schneiden.

Granatapfel vierteln und die Kerne herausbrechen.

Granny Smith ebenso vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

Die Walnusskerne kurz in einer Pfanne rösten.

Alle Dressingzutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermischen.

Kurz vor dem Anrichten Walnusskerne hinzugeben und genießen.

Wir wünschen viel Spaß bei der Zubereitung.

Und guten Appetit!