

Wintersalat mit Goldhirse



Zutaten

**4 Portionen / 20 Minuten aktiv
Gesamt 40 Minuten**

- 200 g Zwicky Bio Goldhirse
- 100 g Nüsslisalat
- 1 Fenchel
- 80 g Feigen getrocknet
- 6 Physalis
- 60 g Maroni
- 1 Granatapfel
- Kürbiskernöl
- Apfelessig

Zubereitung

- 1) Goldhirse in einem feinen Sieb mit heissem Wasser gründlich abspülen (nimmt Bitterstoffe). Mit 400 ml Wasser oder Bouillon (1:2) in einen Topf geben. Kurz aufkochen, dann zugedeckt 10–15 Minuten sanft köcheln lassen. Topf vom Herd ziehen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit der Gabel auflockern, nach Geschmack salzen.
- 2) Salat waschen, Fenchel in dünne Scheiben schneiden, Maroni zerkleinern und die Feigen in Spalten schneiden. Granatapfel entkernen.
- 3) In einer großen Schüssel den Salat mit den übrigen Zutaten anrichten. Zu guter Letzt mit Bio-Apfelessig und Kürbiskernöl marinieren.

Tipp: Als Topping eignen sich wunderbar unsere Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne.

Zwicky wünscht en Guete!