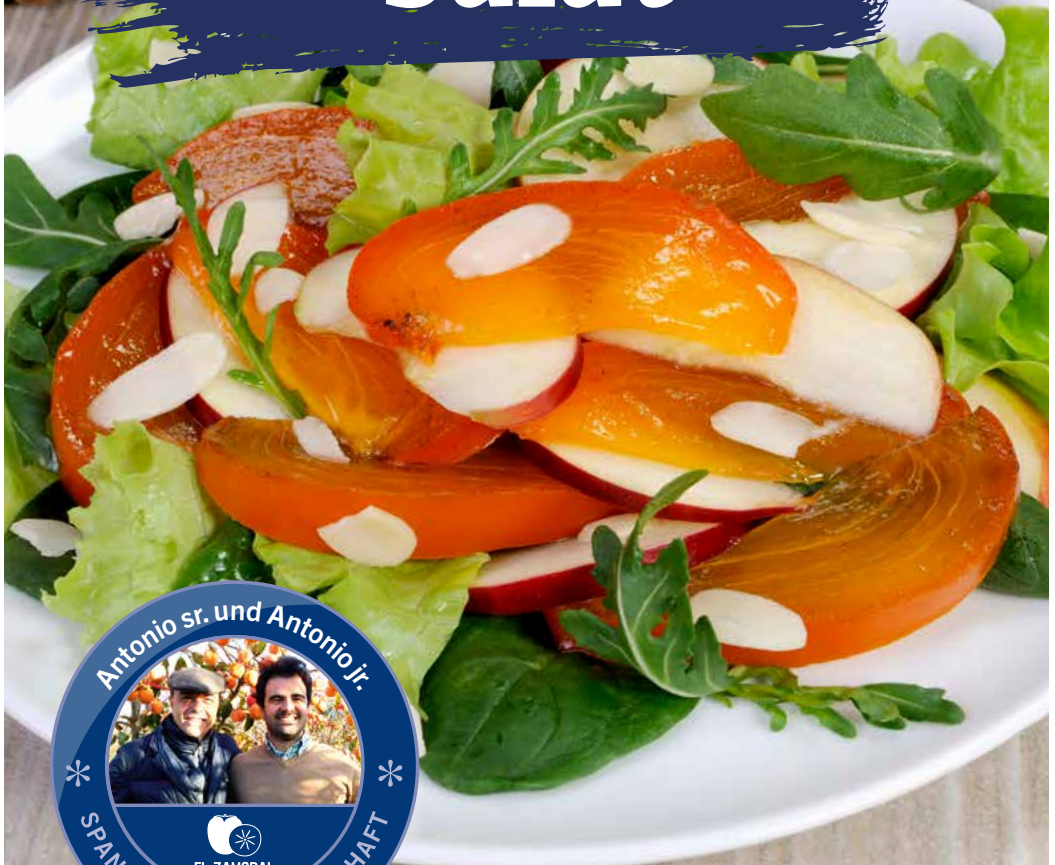


# Kaki- Apfel- Salat



Antonio sr. und Antonio jr.



EL ZAMORAL

SPANISCHE LANDWIRTSCHAFT

*Für Menschen mit Geschmack.*

**bioladen** 

[bioladen.de](http://bioladen.de)

# Kaki- Apfel- Salat



## ZUTATEN

- 40 ml weißer Balsamico
- 1 TL **bioladen\***Familienhonig
- 100 ml **bioladen\***Oliveöl
- Endivie, Rucola, Feldsalat
- 1 **bioladen\***Kaki
- 1 **bioladen\***Apfel
- 50 g **bioladen\***Mandelblätter
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing den Balsamico mit Honig mischen, dann mit einem Pürierstab in einem langsamen Strahl das Öl unterarbeiten, sodass eine feste Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Blattsalate von anhaftender Erde und unschönen Blättern befreien, in kaltem Wasser waschen und anschließend trocken schleudern.
3. Die Kaki/Sharon und den Apfel waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Spalten schneiden.
4. Den Blattsalat und die Früchte zusammen mit den Mandeln und dem Dressing in eine große Schüssel geben und gut durchmischen.



Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf [www.bioladen.de/rezepte](http://www.bioladen.de/rezepte)



demeter



**BIO-KAKIS VON  
EL ZAMORAL**

Auf 80 Jahre traditionelle Landwirtschaft kann die Familie Rodríguez, bereits in vierter Generation, zurückblicken.



[bioladen.de/el-zamoral](http://bioladen.de/el-zamoral)