

## Cranberry-Dressing



### EINKAUFSZETTEL

- 30g frische Cranberries
- Essig (z. B. Apfelessig)
- 1 EL Dijon Senf
- 80ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### Verfeinerung:

- Blattsalat
- Blattspinat
- Feta
- Gurken
- Tomaten
- Walnüsse

### ZUBEREITUNG

1. Zunächst Essig und Öl mit Dijon Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Cranberries in der Hand zerdrücken, damit Saft und Beeren in der Schüssel landen.
3. Gut verrühren und über den Salat geben.

