

Herbstlicher Feldsalat

Rezeptkiste

Dieser Salat ist geschmacklich unglaublich intensiv und dennoch fein. Alle Geschmacksrichtungen werden ausgewogen angesprochen und ergänzen sich auf das Vortrefflichste.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Für ca. 4 Portionen

Zutaten Salat:

- 160g Feldsalat gewaschen und abgetrocknet
- 160g Chicorée, halbiert und in Streifen geschnitten
- 1 St. Tafelgranatapfel, Fruchtstücke ausgelöst
- 1 St. Rote Zwiebel, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- 16-20 Walnüsse, geknackt und halbiert/geviertelt
- 1 St. Ziegenkäserolle in 0,5cm dicke Scheiben geschnitten

Zutaten Dressing:

- 60ml Olivenöl Coriolanum
- 20ml Condimento Bianco (weisser Balsamessig)
- 1 TL Dijonsenf
- 2 EL Agavendicksaft oder Akazienhonig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Entweder alle Zutaten im Schüttelbecher mixen oder das Salz im Essig in einer Schüssel lösen. Senf und Honig bzw. Agavendicksaft unterrühren. Das Öl unter Rühren langsam hinzufügen
2. Den Feldsalat mit dem Chicorée auf 4 Tellern anrichten und die Zwiebelringe mengenmäßig nach Geschmack darüber verteilen.
3. Das Dressing zu gleichen Teilen über den Salat geben. Die Salate der Reihe nach mit den Käsescheiben, den Walnußstückchen und den Granatapfelkernen garnieren.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**