

LIEBLINGSREZEPT

Pikanter Herbstsalat mit Trauben und Käse



Zutaten

- 30 g b*Walnussbruch
- 1 Endiviensalat
- 1 rote Zwiebel
- 150 g blaue Trauben, kernlos
- 125 g Gouda,
z.B. „b*Helle Freude“
- 3 EL Balsamico Bianco
- 1 EL b*Ahornsirup
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 3 EL Walnussöl

Zubereitung

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften.

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Blätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Die Zwiebel pellen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Trauben waschen, trockentupfen und halbieren. Den Käse würfeln.

Balsamico mit etwas Wasser, Ahornsirup und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Öl unterziehen.

Alle Salatzutaten in eine flache Schüssel geben. Die Vinaigrette hinzufügen und alles vorsichtig miteinander vermengen.



Weitere Rezepte in unserem
Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte