



Nüsslersalat an Baumnuss-Dressing und Orangensaft

Autor: Markus Rütli, Chefkoch Bachtelen, Grenchen

Zutaten für den Salat:

- 240 g Nüsslersalat
- 3 Harte Eier, grob gehackt
- 50 g Baumnusskerne, grob gehackt

Zutaten für das Baumnussdressing:

- 25 g Baumnusskerne, fein gehackt
- 1,5 dl Orangensaft, frisch gepresst
- 0,5 dl Apfelessig
- 0,5 dl Aceto balsamico bianco
- 10 g Meersalz
- 2,5 dl Rapsöl
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten und Anrichten:

- Für Baumnuss-Dressing sämtliche Zutaten ausser dem Rapsöl mit dem Schwingbesen gut mischen.
- Rapsöl in einem feinen Faden unter Rühren langsam einlaufen lassen bis eine homogene Flüssigkeit entsteht.
- Nüsslersalat auf Teller anrichten, grosszügig mit Dressing beträufeln.
- Salat mit gehackten Eiern und gehackten Baumnüssen garnieren.

Tipps:

- Statt Rapsöl Baumnussöl oder ein Gemisch von Baumnussöl und Sonnenblumenöl verwenden.
- Man kann den Salat auch anders garnieren (Croutons, Speck etc.)
- Zuviel an Dressing kann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

LEVEL einfach / **PERSONEN** 6 / **ZEITBEDARF** 30 Min. / **VEGGIE**

AUMATT
LADE