

Salanovasalat mit Walnuss-Vinaigrette

Bio Kochbox KW 09



Salanovasalat mit Walnuss-Vinaigrette



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

1 Salanovasalat
30 Walnüsse
1 kleine Zwiebel
½ Schale Kresse
3-4 Walnussöl

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Balsamico

Zubereitung:

Salat putzen, waschen, trocknen und mundgerecht zupfen. Auf einer Salatplatte anrichten. Walnüsse grob hacken, Zwiebel in feine Ringe schneiden und beides auf dem Salat verteilen. Aus Essig, Öl und den Gewürzen eine Vinaigrette rühren. Vinaigrette über den Salat geben. Kresse vom Beet schneiden und darüber streuen.



Unsere Weinempfehlung
SAUVIGNON BLANC
BIOLADEN