

Romana-Salat mit Apfel-Balsamico Vinaigrette



Zutaten (für 4 Portionen):

Vinaigrette:

1 TL Löwensenf Extra

1 gewürfelte Schalotte

1/2 kleingehackte Knoblauchzehe

50ml Olivenöl

200ml Distelöl

50ml Apfel-Balsamico

20ml Apfelsaft

Salz

frisch gemahlener Pfeffer (weiß)

Zucker

Salat:

1 Kopf Romana Salat gewaschen und zerkleinert

1 rote und gelbe Paprika gewürfelt

Zwiebelringe

4 Walnusskerne

Croutons und frische Kräuter

Zubereitung:

Salat zusammen mit Paprika, Zwiebeln und Walnüssen auf 4 Teller dekorieren. Schalotten, Knoblauch mit 1 EL Olivenöl kurz farblos andünsten und mit Apfelsaft ablöschen. Anschließend Fond zusammen mit dem Senf, Distel- und Olivenöl sowie Apfel-Balsamico in einer kleinen Schüssel verquirlen und lauwarm über den Salat geben. Anschließend Croutons darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

KJ/kcal p. P.: 1013/242