



Haselnussöl

Bistro-Salat mit Apfel und Haselnuss-Vinaigrette

Zubereitung 30 min

Schwierigkeit leicht

Zutaten für 6 Portionen

1 roter Eichblattsalat
½ Bataviasalat
½ Friséesalat
40 g Haselnusskerne
3 EL Apfel Delikat Essig Schloss Salenegg
1 EL Dijonsenf
1 EL Honig
Salz
Pfeffer
3 EL Olivenöl Schloss Salenegg
2 EL Haselnussöl Schloss Salenegg
1 großer säuerlicher Apfel
½ Bund Schnittlauch

Salate putzen, waschen, trockenschleudern und anschließend in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne leicht rösten.

Apfel Delikat Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Die Öle z.B. mit einem Schneebesen darunterschlagen.

Apfel waschen und trockenreiben bzw. schälen, vierteln, entkernen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in etwa 3 cm lange Röllchen schneiden.

Salate, Apfelscheiben und Dressing mischen. Salat auf Teller verteilen, Schnittlauch und Nüsse darüberstreuen.