

Kochen mit Klaus

Bunter Romanasalat mit Birne-Nuss-Dressing

Zutaten: (Beilage für 5 Personen)

- je 1 roter & grüner Kopf Romanasalat, je 1 kl. rote & weiße Zwiebel,
- Pfeffer, 10 Kirschtomaten, ½ Salatgurke, 3 EL Walnussöl, 1 Möhre,
- 5 EL Birnen-Balsam, 4 EL TK-ital. Kräuter/Petersilie/Schnittlauch,
- Salz, 3 EL Wasser, 1 TL Zucker, 10-12 halbe Walnusskerne

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen, ein paar Ringe für die Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln u. in eine Schüssel geben. Birnen-Balsam, Walnussöl, Wasser u. Kräuter einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Walnüsse bis auf ein paar zur Garnierung grob hacken u. ohne Fett in einer Pfanne rösten. Noch heiß unter die Marinade heben u. mind. 1 Std. marinieren lassen.



2. Salat außen waschen, trocken schleudern. Köpfe längs halbieren, Strunk entfernen u. Salat in breite Streifen schneiden. Gurke schälen, in halbe Scheiben schneiden. Möhre schälen u. grob raspeln. Tomaten halbieren, mit Möhre u. Gurke zum Salat geben.



3. Marinade gründlich unter den Salat heben u. mit Walnusskern-Hälften u. Zwiebelringen garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Z.B. zu Putengeschnetzelten servieren!

