

Kochen mit Klaus

Lollo Bionda mit Balsamico-Walnuss

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 rote Zwiebel, 5 EL Balsamico-Essig Walnuss, 6 EL Olivenöl, Salz,
- Pfeffer, 3 EL Wasser, 30 g TK-Italienische Kräuter (Aldi), 2 TL Zucker,
- 15 Walnusskerne, 1 kleinen Lollo Bionda-Salat, 3 Lauchzwiebeln,
- ½ Gurke, 10-15 Radieschen, 1 rote Paprika, 1 große Möhre

Zubereitung:

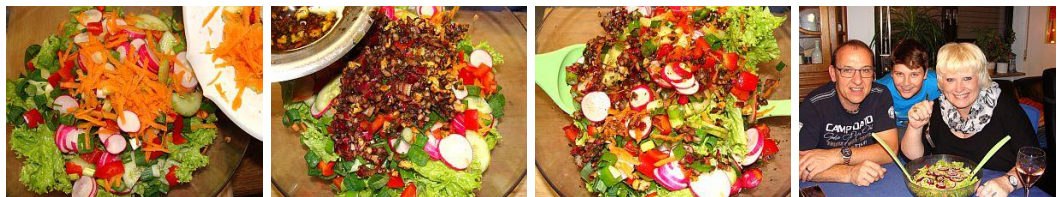
1. Gemüse putzen, waschen, abziehen. Ein paar Zwiebelringe zur Garnierung abschneiden, den Rest fein würfeln. Paprika klein würfeln. Lauchzwiebel in Ringe, Gurke in halbe, Radieschen in ganze Scheiben schneiden. Möhre grob raspeln. Salat putzen, waschen, trockenschütteln u. in kleinere Stücke teilen. 10 Walnushälften grob hacken u. in einer Pfanne ohne Fett rösten.



2. Balsamico-Essig, Olivenöl, Wasser, Zwiebelwürfel, Zucker u. Kräuter vermischen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Heiße Walnüsse zugeben u. alles 20 Min. marinieren lassen.



3. Gurken, Tomaten, Paprika u. Lauchzwiebeln zum Salat geben, Dressing zufügen u. alles gründlich vermischen. Mit den Zwiebelringen u. restlichen Walnushälften garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Zu einem Räuberhackbraten reichen!



Erstellt von Klaus am 04.10.2014