

Kochen mit Klaus

Lollo Biondo mit Walnuss-Vinaigrette

Zutaten: (Für 4 Personen)

- ½ Salatkopf Lollo Biondo, ½ TL Salz, frischer Pfeffer, 1 rote Zwiebel,
- 15 Cocktailtomaten, 2 TL Senf, 3 EL Walnuss Essig, 7-8 EL Olivenöl,
- 2-3 EL Wasser, 1 TL Zucker, 3 EL italienische TK-Kräuter,
- 6-8 Radieschen, ½ Salatgurke, 80 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe für die Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln. Radieschen in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Gurke schälen, längs vierteln u. in Scheiben schneiden. Salat putzen, in kleinere Stücke teilen u. waschen.



2. Senf mit dem Essig verrühren, Zwiebelwürfel u. Kräuter unterheben. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Am Ende das Olivenöl u. Wasser unterschlagen. Nüsse bis auf 5 Hälften grob hacken, gehackte Nüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten u. heiß zum Dressing geben.



3. Alle Zutaten in eine große Salatschüssel geben, das Dressing unterheben u. Salat mit Zwiebelringen u. Walnüssen garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Eine Klasse Dressing-Variante. Lecker!

