

Kochen mit Klaus

Romanasalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Zutaten: (Beilage für 4-5 Personen)

- 2 Köpfe Romanasalat, 1 rote Zwiebel, Salz, Pfeffer, 10 Kirschtomaten
- ½ Salatgurke, 5 Radieschen, 3 EL Walnussöl, 5 EL Himbeer-Balsam,
- 3 EL TK-8 Kräuter (Aldi), 3 EL Wasser, flüss. Süßstoff (oder Zucker),
- 10-12 halbe Walnusskerne

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe für die Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln u. in eine Schüssel geben. Himbeer-Balsam, Walnussöl, Wasser u. TK-Kräuter einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. etwas Süßstoff würzen. Walnusskerne 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. in breite Streifen schneiden. Gurke schälen, in halbe Scheiben, Radieschen in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, halbieren u. alles zum Salat geben.



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



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

