

Waldorf Salad

Zubereitungszeit:

ca. 20-30 Minuten

Zutaten für 10 Portionen

7-8 Handvoll Blätter von versch.
grünen Salaten (Frisée, Endive,
Wasserkresse, Rucola, Spinat o.ä.),
4 Handvoll entkernte grüne
und/oder rote Trauben halbiert,
4 Stück nicht zu dicker
Stangensellerie,
4 Handvoll Walnussstücke (nicht zu
klein),
4-5 Zweige glatte Petersilie,
2 frische Äpfel,
250 g Blauschimmelkäse (Dolce latte
oder ähnlich)

Dressing:

2 TL Senf,
4 EL Rotweinessig,
Olivenöl,
¾ Becher Jogurt,
Salz,
Pfeffer



Zubereitung:

Sellerie gut putzen und die strähnigen Teile entfernen und in feine Scheiben schneiden. Mit den verschiedenen Salaten und den Trauben in eine große Schüssel geben.

In einer trockenen Pfanne die gehackten Walnussstücke anrösten. Die Walnüsse sollten heiß werden jedoch nicht zu viel Farbe annehmen – häufig wenden.

Die Petersilienblätter vom Stängel trennen. Die feineren Stängelstücke und Blätter fein hacken. Nur die Blätter unter den Salat mengen.

Die gehackten Stängel mit dem Senf und dem Essig in ein Gefäß und Olivenöl dazu mengen. Der Anteil vom Öl sollte ca. 3:1 zu dem Essigsenfgemisch ergeben. Mit zwei großen EL Jogurt verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit dem Dressing gut durchmengen. Bitte das Dressing nach und nach begeben. Der Salat sollte mit Dressing gut benetzt sein aber das Dressing sollte keine Lacke am Boden der Salatschüssel bilden.

Die Äpfel fein stifteln und samt den Walnüssen beimengen und mit den Händen vermischen.

Den Salat portionieren und mit Schimmelkäse anrichten.

Weinempfehlung:

Amerikanischer Rotwein

Kochabend:

12. Sep, 2018 / Simon