



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Feldsalat mit Walnuss Vinaigrette

Zutaten

für 4 Personen:

200 g Feldsalat

3 EL Walnusskerne, grob gehackt

Nussdressing:

1 EL Weißweinessig

1 TL grobkörniger Senf

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Agavendicksaft

4 EL Olivenöl

3 El Walnussöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Den Feldsalat waschen, putzen und mundgerecht zerpfücken. Die Zutaten für die Sauce sämig rühren.

Die fein gehackte Zwiebel und den durchgepressten Knoblauch unterrühren. Die Sauce über den Salatträufeln. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

Guten Appetit!