

Salat mit Roquefort und Walnüssen

Salade au roquefort et aux noix



Zutaten für zwei Personen:

80-100 g krauser Eissalat oder grüner Salat

1 Karotte

1 Tomate

60 g Roquefort

4-6 Walnüsse

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL weißer Balsamico Essig

5 EL Olivenöl

1. Salatblätter in kleine Stückchen reißen, verlesen, waschen und trocknen.

2. Karotte schälen und in sehr feine Streifen hobeln.

3. Tomaten überbrühen, abziehen, achtern und entkernen.

4. Walnüsse ausbrechen, Roquefort klein würfeln.

5. Vinaigrette mixen.

6. Den Salat, die Karottenstreifen und die Tomatenachtel in der Vinaigrette wenden. Auf Vorspeisentellern anrichten und mit den Walnüssen und dem Roquefort belegen.

Hinweise:

Die Anregung zu diesem Rezept und das Foto stammen aus dem Restaurant de la Citadelle in Saint-Tropez, April 2003.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, große Salate, Vorspeisen, Salate, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023