



Eisbergsalat mit Früchten

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Eisbergsalat
- 2 reife Mandarinen/Clementinen/Cara Cara
- 150 g kernlose Trauben (blau + grün)
- 1-2 EL frische Kräuter (z. B. Basilikum, Oregano, Thymian)
- 2 EL Castello Zacro Orangen Olivenöl (altn.: Dom Diogo, Sitia Crete)
- 5 EL Mandarine-Mandel-Sherry Crema Essig
- 1 EL Joghurt oder Crème fraîche
- 1 TL Walnuss Öl
- 2 EL Walnüsse
- etwas Fleur de Sel
- etwas frisch gemahlener Pfeffer z.B.: wilder Kubebenpfeffer

Zubereitung:

Mandarinen schälen und in Spalten oder Stücke schneiden. Trauben waschen und halbieren. Eisbergsalat waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Alles in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Essig , Ölen und Joghurt eine Vinaigrette mischen und über den Salat verteilen.

Vor dem Servieren die Kräuter klein hacken, über den Salat streuen und mischen. Die Walnüsse grob zerhacken. Den Salat auf Tellern verteilen und die Nüsse darüber streuen.

Tipp:

Dazu paßt auch Feta, Ziegenfrischkäse oder Blauschimmelkäse

Alternativ zu dem Walnussöl kann man auch Dijonsenf mit Walnuss verwenden.