



Herbstlicher Salat mit Trauben und Mandarinen

Zutaten für 4 Portionen:

200 - 300 g Feldsalat und Rucolasalat

2 reife Mandarinen

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 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. Feldsalat und Rucola waschen und putzen. Alles in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Essig und Ölen 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 oder Ziegenfrischkäse.

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

Geschmack erleben.