



Zwetschgen Trauben Salat

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Zwetschgen
- 250 g kernlose Weintrauben
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl (z. B. Traubenkernöl kaltgepresst, oder Sitia Crete Olivenöl)
- 2 EL Dornfelder Aperitif Essig
- 2 EL Pflaumen Balsam Essig
- 1 - 2 Msp. Purple Curry (je nach Schärfegrad) Currypulver aus der Gewürzmanufaktur Ingo Holland
- Salz , Pfeffer
- 100 g Walnüsse
- 100 g Feldsalat u. Rucola

Zubereitung:

Die Zwetschgen und Weintrauben waschen. Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Die Weintrauben nach Belieben halbieren. Zwetschgen und Weintrauben in eine Salatschüssel geben.

Das Öl und die Essige mit dem Currypulver kräftig aufschütteln. Um eine stabile Emulsion zu bekommen, evtl. etwas Joghurt oder Senf dazugeben und erneut kräftig aufschütteln. Das Dressing unter das Obst mischen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Alles unter das marinierte Obst mischen. Den Salat noch mal mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Essig abschmecken.

Die Walnüsse grob hacken und über den Salat verteilen.

Tipp:

Wer eine etwas herbere Note beim Dressing bevorzugt, nimmt etwas weniger Dornfelder Aperitif Essig, dafür mehr vom Pflaumen Balsam Essig.

Geschmack erleben.