AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Herbst	Europa

WURZELGEMÜSE-SALAT MIT BAUMNÜSSEN



Rezept: Rudolf Trefzer, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Salat mit Karotten und Sellerie ist eine genussvolle Abwechslung zu Blattsalaten in der kühlen Jahreszeit.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12	Baumnüsse	2 EL	Baumnussöl
300 g	Karotten	4 EL	Bouillon
300 g	Sellerie	2 EL	Weissweinessig
90 g	Crème fraîche	16 BL	Chicorée
2 EL	Senf	2 Pr	Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Baumnüsse in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe rösten und mit einem Messer grob hacken.
2. Karotten und Sellerie rüsten und fein reiben.
3. In einer Schüssel Crème fraîche, Senf, Baumnussöl, Essig und etwas Gemüsebouillon zu einer sämigen Sauce verrühren und die geriebenen Karotten und Sellerie dazugeben.
4. Gut vermischen und zwei Stunden ziehen lassen.
5. Pro Teller 4 Chicorée-Blätter rüsten.
6. Karotten-Sellerie-Salat in die Mitte der Teller verteilen. Die Chicorée-Blätter kreuzförmig auslegen und die Zwischenräume mit gehackten Nüssen dekorieren. Einen Faden Olivenöl über die Chicorée-Blätter geben und diese mit etwas Fleur de Sel bestreuen.