AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

NÜSSLISALAT MIT BÜNDNERFLEISCH

KURZ VORGESTELLT

Da Trockenfleisch und Parmesan salzig sind, braucht die Sauce kaum zusätzliches Salz.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Nüsslisalat	5 EL	Walnussöl
100 g	Bünderfleisch, in Streifen	1	Schalotte, fein gewürfelt
3 EL	Weissweinessig	2 EL	Sesam, geröstet
		50 g	Parmesan, frisch gehobelt

ZUBEREITUNG

1. Der Nüsslisalat wächst in sandigem Boden, er muss in mehreren Durchgängen gut gewaschen werden. Anschliessend trocken schleudern.
2. Trockenfleisch in schmale Streifen schneiden.
3. Sesam ohne Öl in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten.
4. Weissweinessig mit Salz und Pfeffer gut verrühren, bis sich Salz aufgelöst hat. Walnussöl portionenweise zugeben, mit dem Schneebesen schlagen, bis Sauce cremig geworden ist. Schalottenwürfel dazugeben.
5. Die Hälfte des Sesams in die Salatsauce geben. Den Salat mit der Sauce mischen. Das Bünderfleisch untermischen. Den Rest des Sesams darüber streuen und den Parmesan drüber hobeln.

Rezept: Anja Halveland. Die schnellsten Rezept. Bassermann 2010 - Foto: compactcook.com