

Cucina

cucina@accente.com
Tel. +49 69 7 56 02-2483

Karotten-Dressing mit Walnüssen und Schnittlauch

Zutaten (4 – 6 Portionen):

- 120 g Balsamicoessig, hell
- 80 g Karotten, geschält und weich gekocht
- 40 g Karottensaft (in Bioqualität)
- 40 g Olivenöl
- 20 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 20 g Walnussöl
- 60 g Schalotten oder Zwiebeln, geschält und halbiert
- 20 g Zucker
- 18 g Salz
- 15 g Senf, mild

- 8 g Schnittlauch, fein geschnitten
- 20 g Walnüsse, fein gehackt

Zubereitung:

- Alle Zutaten, bis auf die gehackten Walnüsse und den Schnittlauch, zusammen in einem Standmixer oder mit einem Stabmixer fein pürieren
- Dann den Schnittlauch und die gehackten Walnüsse hinzufügen und das Ganze für ca. 15 Min. im Kühlschrank geschmacklich entfalten lassen

Zu dem Dressing passen sehr gut folgende Salatsorten:

- Wildkräutersalat
- Spinatsalat
- Lollo Rosso Bianco
- Eichblattsalat
- Salanova
- Feldsalat
- Schnabelsalat

Viel Spaß beim Nachmachen und Genießen!
Ihr Marc-Oliver Schulz & das accente Team