

Apfel-Pekannuss-Salat mit Blauschimmelkäse

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Römersalat in mundgerechte Stücke schneiden. Mit restlichen Zutaten vermischen, beiseitestellen.

- 2 -

Für das Dressing Cranberries, Apfelessig, Honig und Olivenöl in einem leistungsstarken Mixer vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat geben.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

- 2 Köpfe Römersalat
- 1 Apfel, gewürfelt
- 90 g Cranberries, getrocknet
- 100 g Pekannüsse
- 200 g Blauschimmelkäse

Für das Dressing

- 60 g Cranberries
- 60 ml Apfelessig
- 3 Esslöffel Honig
- 3 Esslöffel Olivenöl

Besonderes Zubehör

- Hochleistungsmixer

Wenn fruchtige Apfelspalten auf knackige Pekannüsse treffen. Und getrocknete Cranberries auf würzigen Blauschimmelkäse. Dann darfst du dich über die Crème de la Crème der Sattmachersalate freuen. Wie sagt man doch so schön? Ein Salat darf alles - nur nicht langweilen.

- 1 -