

Walnuss Vinaigrette

Gesamtzeit: 20 min.

Portionen: 2



Zutaten:

2 EL Walnusskerne

1 EL Honig

80 g Feldsalat z.B.

2 EL Weißweinessig

4 EL Olivenöl

1 Prise Zucker nach Bedarf

1 EL feiner Senf

Salz

Pfeffer

Anweisungen:

Walnusskerne grob zerhacken und in eine Pfanne geben. Honig zugeben, karamellisieren lassen und alles auf Backpapier abkühlen lassen.

Weißweinessig, Olivenöl, 1 Prise Zucker, Senf, Pfeffer und eine ordentliche Prise Salz zusammen gut verrühren.

Bestenfalls in ein Glas mit Schraubverschluss geben und gut durchschütteln.

Feldsalat vorsichtig mit dem Dressing mischen und nach Belieben mit Pfeffer würzen.

Walnusskerne über den Salat streuen.