



Trauben-Salat mit Walnüssen

Trauben-Salat mit Walnüssen

150 g Feldsalat

50 ml Traubenkernöl

50 ml Weißweinessig

50 g Himbeeren, frisch

100 g Trauben, frisch

30 g Walnüsse, geschält

Etwas Salz & Pfeffer

Etwas Zucker

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Trauben-Salat mit Walnüssen

1.

Essig mit der gleichen Menge Wasser, Himbeeren, und 10 g Walnüssen und Traubenkernöl pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Trauben halbieren (ggf. Kerne entfernen). Salat und Trauben mit dem Dressing vermischen.

Salat mit den restlichen Walnüssen garnieren. Wer mag, kann noch weitere frische Himbeeren über den Salat verteilen.