



Blattsalat mit Hagebutten- Vinaigrette

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

200 gr.	Blattsalat (z.B. Eichblatt, Rosso, Radicchio)	Salat rüsten und in mundgerechte, aber trotzdem dekorative Stücke schneiden. Waschen und schwingen.
2 EL	Baum- oder Walnusskerne	Nusskerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten und auskühlen lassen.
2 EL 1 EL	Hagebutten- Konfitüre Waldhonig	Konfitüre und Honig zusammen in einer Schüssel auf einem heissen Wasserbad glatt rühren.
1 EL 2 EL	Baumnussoel Rotweinessig	Oel und Essig darunterschwingen
1	Schalotte, feingehackt	Schalotte begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
		Salat mit der Vinaigrette in Glasschalen anrichten.
1 Bd. 4 Zweige	Schnittlauch Petersilie glatt	Schnittlauch mit einer Schere direkt darüber schneiden sowie Petersilie darüber zupfen.
		Mit den gerösteten Nusskernen garnieren und sofort servieren.