

Sommersalat mit Nektarinen an Orangendressing

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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

Zutaten;

Salat

600 g	Pflücksalat
129 g	Walnusskerne
6	Nektarinen
6	Lauchzwiebeln

Dressing

3	Bio-Orange
9 EL	Olivenöl extra nativ
9 EL	Aceto Balsamico Bianco
3 TL	Honig
	Salz

Zubereitung ca 20 min.

Zubereitung:

1. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Lauchzwiebeln waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Die Nektarinen waschen und in Spalten schneiden. Die Orange halbieren und auspressen.
2. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten bis sie knackig werden.
3. Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz abschmecken.
4. Die Lauchzwiebeln und Nektarinenpalten zum Salat geben und mit dem Dressing anmachen. Mit den Walnusskernen bestreuen und servieren.



