

Blauschimmel Käse-Walnussdressing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Hervorragend zu Blatt- und Gemüsesalaten, pikant, herzhaft

Zutaten

- 50g Roquetfort, Gorgonzola oder Bavaria Blue
- 125 ml Crème fraîche
- 50 g Walnusskerne, leicht geröstet, grob gehackt
- 2 El Orangesaft
- 3 El gutes Walnussöl
- 1 Prise Zucker
- Etwas gemahlener Pfeffer oder Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Den Käse zerbröckeln oder mit einer Tischgabel fein zerdrücken

Schritt2

(man kann ihn auch durch ein Küchensieb passieren)

Schritt3

Orangesaft, crème fraîche und Walnussöl dazu geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

Schritt4

Mit etwas Pfeffer oder gemahlenem Chili abschmecken und die Walnusskerne unterheben.

Schritt5

Gern gebe ich zu meinem Dressing noch einige frische Birnenwürfel.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Soßen **Tags:** blauschimmelkäse, dressing, salat, walnüsse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blauschimmel-kaese-walnussdressing/>