



Knackige Blattsalate mit cremigem Roquetfort Dressing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " });
```

Frisch, pikant harmonisch, eine leichte, elegante Kombination

Zutaten

- 50 g junge, knackige Spinatblätter
- 100g knackiger Frisée Salat
- 100g frischer Feldsalat
- Etwas Radichio
- 4 Stück frische, makellose Feigen
- Für den Dressing:
- 30 g Walnusskerne
- 50 g Roquetfort
- 2 El Walnussöl
- 2 El Crème fraiche
- 1 1/2 El weißer Balsamico
- 2 El Apfelsaft
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Blattsalate putzen, waschen, mundgerecht zupfen, falls erforderlich in kaltem Wasser 30 min. „knackig auffrischen“, „

Schritt2

Gut trocken schleudern oder auf einem Küchentuch auslegen.

Schritt3

Die Walnusskerne etwas anrösten, anschließend grob hacken.

Schritt4

Die Feigen unter fließendem Wasser waschen, Stiele abschneiden und „Achteln“.

Schritt5

Der Dressing :

Schritt6

Den Roquetfort mit einer Tischgabel zerdrücken. Mit einem Schneebesen zunächst Crème fraiche, den Balsamico und den Apfelsaft unterrühren. Nach und nach das Walnussöl dazu geben, glatt rühren. Mit Salz, frisch gemahlener Pfeffer und etwas Zucker nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf einem dekorativen Vorspeisenteller zunächst die bunten Blattsalate gleichmäßig verteilen, den Dressing darüber geben.

Schritt9

Dann folgen die "Feigenachtel " und die gerösteten Walnusskerne.

Schritt10

Gern reiche ich dazu ofenwarmes, krosses Baguette mit Landbutter oder Ciabatta-Brot.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** frisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knackige-blattsalate-mit-cremigem-roquetfort-dressing/>