

Lollo Rosso Salat mit Weintrauben und Blauschimmelkäse



- **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' : " } });
```

Lollo Rosso, die rötliche Schwester des Lollo Bionda, lässt sich der Kategorie Pflücksalat zuordnen. Saisonal und regional wird der Salat in der Regel zwischen Mai und Oktober geerntet und verkauft. Wie der Name schon vermuten lässt, stammt er ursprünglich aus Italien, wird aber inzwischen auch in weiteren europäischen Ländern wie der Schweiz, Frankreich oder Deutschland angebaut. International gesehen sind die Hauptproduzenten allerdings die USA und Großbritannien. Wer Lollo Rosso selber anbauen möchte, kann das mit passenden Samen für den Blumenkasten oder Garten probieren. Selbst angebaut und zubereitet schmeckt ja bekanntlich immer noch am besten.

Das kräftige Aroma und der gewisse bittere Geschmack sind charakteristisch für diese Salatsorte. Lollo Rosso Salat lässt sich hervorragend mit süßlichen Komponenten wie Obst kombinieren. Wer in der Vergangenheit bereits die Fusion aus Weintrauben und Käse ausprobiert hat, der wird

festgestellt haben, wie gut diese miteinander harmonieren. Diese kulinarische Harmonie wird hier durch den charakteristischen Lollo Rosso unterstützt und abgerundet. Ein paar gesunde Walnüsse dazu und Sie erhalten einen aromatischen Salat für die kalte Jahreszeit. Das dazu gereichte Blauschimmel-Dressing ist vor allem auch aus den USA bekannt. Dort ist es bereits seit Jahren eine beliebte, herzhaft Salatsoße.

Zutaten

- 200 Gramm Lollo Rosso (1/2 Kopf), geputzt, mundgerecht gezupft
- 125 Gramm kernlose grüne Weintrauben, gewaschen und halbiert
- 125 Gramm kernlose rote Weintrauben, gewaschen und halbiert
- 200 Gramm Blauschimmelkäse
- 50 Gramm Walnusskerne, grob gehackt
- 2 EL Balsamico
- 1 - 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL brauner Zucker
- 5 EL Traubenkernöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, evtl. 1 Prise Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf zu einem Dressing verrühren.

Schritt2

Blauschimmel in kleine Stücke schneiden und mit den Weintrauben und dem Dressing verrühren.

Schritt3

Erst kurz vor dem Servieren den Lollo Rosso mit dem Dressing vermengen und mit gehackten Walnüssen servieren.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Salatrezepte, Vegetarisch **Tags:** lollo rosso, salat, trauben, vegetarisch, walnüsse, weintrauben **Zutaten:**blauschimmel, lollo rosso, Trauben, walnuss

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)514
- Eiweiß (g)9,8
- Fett (g)45,8
- KH (g)15,3
- Cholesterin (mg)56

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lollo-rosso-weintrauben-blauschimmelkaese/>