

Zwiebel-Käse-Salat

 happy-mahlzeit.com/2019/12/28/zwiebel-kaese-salat/

Zutaten für 4 Personen:

- 8 kleine oder 4 längliche Schalotten
- Meersalz
- Weißwein-Essig
- 1 Romanasalat
- 1 Kopfsalat
- 4 große Handvoll gemischte Blattsalate, z.B. Rucola, Eichblatt, etwas Löwenzahn
- 100g Roquefort
- 1 gute Handvoll Walnusskerne

Nach Belieben:

1 kleine Handvoll Schnittlauchblüten

Für das Dressing:

- 4 EL Olivenöl, nativ, extra
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Rotwein-Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten schälen, in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Großzügig mit Salz bestreuen und so viel Weißwein-Essig zugießen, dass sie gerade bedeckt sind. Das Ganze gründlich durchmischen und mindestens 10 Minuten marinieren.

Für das Dressing das Olivenöl mit der Crème fraîche und dem Rotwein-Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schalotten abtropfen lassen, mit den Händen gut ausdrücken und anschließend trockentupfen.

Vom Romanasalat die Blätter abtrennen, waschen und trockenschleudern. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen, die restlichen Blätter waschen und trockenschleudern. Die gemischten Blattsalate ebenfalls waschen und trockenschleudern. Die Salatblätter dekorativ auf einer Platte anrichten.

Schalotten und den zerkrümelten Roquefort darüber verteilen. Mit gerösteten, grob zerstoßenen Walnusskernen bestreuen. Das Dressing erst unmittelbar vom dem Servieren über den Salat träufeln.

Nach Belieben ein paar zerrupfte Schnittlauchblüten über den Salat streuen.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Natürlich Jamie/Jamie at Home

Episode: Zwiebeln/Onions