

Rezeptidee: Feldsalat mit Kräutervinaigrette

Feldsalat mit Kräutervinaigrette

Zutaten

(Für 4 Personen)

250 g Feldsalat

2 EI gehackte Walnüsse

1 hartgekochtes Ei

Für die Marinade

1 gehackte Schalotte

1 kleingeschnittene Knoblauchzehe

3 EI Balsamico Bianco (z.B. von Byodo)

2 EI Distelöl (z.B. Byodo Premium Distelöl, nativ)

1 TI Mittelscharfer Senf

frische Kräuter

Pfeffer, Maarsalz

Zubereitung: Den Feldsalat gut waschen, trocken schleudern und auf den Tellern anrichten.

Die Zutaten für die Soße gut verrühren und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Die Vinaigrette über den Salat träufeln, mit den Nüssen und dem gehackten Ei bestreuen.

Originalrezept von byodo

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff