



So schmeckt Brandenburg

Edler Wintersalat mit Roastbeef und Haselnüssen

Zutaten

1 Beutel gemischter Wintersalat
2 Essl. geröstete Haselnussblättchen
2-3 Essl. gestiftelten Sellerie
2-4 Scheiben Roastbeef in Streifen
geschnitten
½ Boskop gewürfelt mit Schale (Spritzer
Zitrone)
4 Essl. Walnussöl
2-3 Essl. Pflaumenessig
Etwas Imkerhonig
Salz, Pfeffer, Petersilie



Zubereitung

Fertige Wintersalatsmischung in eine Schüssel geben und zur Seite stellen. Sellerie schälen und fein stifteln, Apfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln, mit Zitrone beträufeln. Roastbeef in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trockentupfen und hacken.

Öl in ein Schälchen füllen, Essig dazu, Honig, Salz, Pfeffer etwas warmes Wasser, alles kräftig aufschlagen. Gehackte Petersilie dazu. Alle Zutaten zum Wintersalat geben und mit Salatsauce beträufeln.

Die ohne Fett zart gerösteten Haselnussblättchen als Topping drüberstreuen!

Tipp: Statt Roastbeef passt auch ein herzhafter, edler Blauschimmelkäse oder geräucherter, marinierter Tofu. Statt Haselnüsse sind auch geröstete Paranüsse passend.