

Rezept

Blattsalat mit Beerendressing

Ein Rezept von Blattsalat mit Beerendressing, am 17.04.2024

Zutaten

150 g TK-Beerenmischung (Himbeeren, Heidelbeeren, Rote Johannisbeeren)	1 EL Cassis (Johannisbeerlikör)
3 EL Himbeeressig (oder Weißweinessig)	1 EL Johannisbeergelee
4 EL Olivenöl	1 TL Dijon-Senf
Salz	1 EL Haselnussöl (oder Olivenöl)
ca. 300 g gemischte herbe Blattsalate und Kräuter	Pfeffer
	frische Himbeeren zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren gefroren in einen Topf geben, unter Rühren mit dem Cassis auftauen und leicht zerkochen lassen. In ein feines Sieb geben und mit einem Löffel durchstreichen, das Püree auffangen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Johannisbeergelee, Essig und Senf in einem hohen Rührgefäß verrühren. Das leicht abgekühlte Beerenpüree dazugeben und alles mit dem Pürrierstab aufschlagen, dabei das Öl gleichmäßig zufließen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Salate und Kräuter waschen, putzen, trocken schleudern oder tupfen, gegebenenfalls etwas kleiner zupfen und auf Teller verteilen. Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Den Salat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing beträufeln und die Himbeeren darüberstreuen.