

Rezept

Eisbergsalat mit Blauschimmel-Dressing

Ein Rezept von Eisbergsalat mit Blauschimmel-Dressing, am 15.01.2025

Zutaten

1 kleiner Eisbergsalat (ca. 300 g)	1 keines Bund Rucola
80 g würziger Blauschimmelkäse (ohne tierisches Lab)	80 g saure Sahne
½ Bund Schnittlauch	1 EL Aceto balsamico bianco
Pfeffer	Salz
3 EL Walnusskerne	4 Feigen
	1 TL rosa Pfefferbeeren (ersatzweise grob gemahlener schwarzer Pfeffer)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal, 35 g F, 11 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Die äußeren Blätter des Eisbergsalats entfernen. Den Salat längs in Viertel schneiden. Die Viertel kalt abbrausen, trocken schütteln und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen. Den Rucola waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen.
2. Von den Eisbergsalat-Vierteln den Strunk jeweils keilförmig wegschneiden. Die Viertel nach Belieben nochmals längs halbieren und die Salatstücke dekorativ auf zwei Tellern verteilen. Den Rucola darüberstreuen oder dazu anrichten.
3. Für das Dressing den Blauschimmelkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Die saure Sahne mit einem Schneebesen unterrühren (es dürfen noch Bröckchen darin sein). Den Weißweinessig und bei Bedarf ½-1 EL Wasser untermengen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Hälfte davon unter das Dressing mischen.
4. Das Dressing kräftig mit Salz abschmecken und über die Salatstücke und den Rucola klecksen. Feigen waschen, längs vierteln und dazu anrichten. Die Walnusskerne mit den Händen in grobe Stücke brechen und auf dem Salat verteilen. Die Pfefferbeeren in einem Mörser fein zerstoßen und darüberstreuen. Mit den restlichen Schnittlauchröllchen garnieren.