Rezept

# Feldsalat mit Roquefort

Ein Rezept von Feldsalat mit Roquefort, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | Feldsalat |
| **2** | reife Birnen |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| **4 EL** | milder Weißweinessig |
| **100 g** | Alfalfasprossen (nach Belieben) |
| **200 g** | blaue kernlose Trauben |
| **1 EL** | frisch gepresster Zitronensaft |
| | Zucker |
| **1 TL** | Dijon-Senf |
| **8 EL** | Walnuss- oder Haselnussöl |
| **100 g** | Roquefort |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Den Feldsalat putzen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Trauben waschen und halbieren. Die Birnen nach Belieben gründlich waschen oder schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. Den Zitronensaft mit 1 EL Wasser mischen und die Birnenspalten damit beträufeln, damit sie nicht braun werden.

2. Für das Dressing je 1/2 TL Salz und Zucker, ca. 1/2 TL frisch gemahlenen Pfeffer, Senf, Essig und Nussöl in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Bis zum Büfettaufbau beiseitestellen. Eventuell die Sprossen in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen.

3. Den Salat mit den Trauben, den Birnenspalten und nach Belieben den Sprossen in eine Schüssel schichten. Den Roquefort darüberbröckeln. Das Dressing kurz vor Beginn der Vorspeise noch einmal kräftig schütteln, über den Salat geben und vorsichtig durchmischen.