

Rezept

Maultaschensalat mit Honig-Nuss-Dressing

Ein Rezept von Maultaschensalat mit Honig-Nuss-Dressing, am 07.06.2023

Zutaten

50 g Haselnusskerne	1 Bund Schnittlauch
3 EL Apfelessig	Salz
Pfeffer	2 EL Walnussöl
2 EL Traubenkernöl	1 EL Honig
100 g gemischter Blattsalat (aus der Kühltheke)	250 g Rote-Bete-Scheiben (aus dem Glas)
8 Maultaschen (vom Metzger oder aus der Kühltheke)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann beiseitestellen und abkühlen lassen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Essig mit Salz, Pfeffer, beiden Ölsorten und Honig verrühren. Nüsse und Schnittlauch unterrühren.
2. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Rote-Bete-Scheiben abtropfen lassen und je nach Größe halbieren. Maultaschen in kochendem Salzwasser in 2-3 Min. garen, dann abgießen, kalt abschrecken und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles mit dem Honig-Nuss-Dressing vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen.