

Rezept

Salat mit Roquefortdressing und Oliven

Ein Rezept von Salat mit Roquefortdressing und Oliven, am 27.04.2024

Zutaten

400 g Romanasalat	1 Bund Radieschen
1 kleine rote Zwiebel	80 g Roquefort
4 EL saure Sahne (10 % Fett)	4 EL Milch (1,5 % Fett)
Salz	Pfeffer
2-3 TL Zitronensaft oder Weißweinessig	2 EL Basilikumblätter, in Streifen geschnitten
50 g kleine grüne Oliven (ohne Stein)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Romanasalat waschen, trockenschleudern und die Blätter in mundgerechte Stücke zerpfücken. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, vierteln und in dünne Streifen schneiden.
2. Den Roquefort mit einer Gabel zerdrücken, mit der sauren Sahne und der Milch cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft oder Essig abschmecken.
3. Zum Servieren Salatblätter, Radieschen, Zwiebel, Basilikumstreifen und die Oliven in einer Schüssel vermengen. Mit dem Käsedressing beträufeln.