Herbstlicher Salat mit Weintrauben und Nüssen

Zubereitung

Den Salat vom Strunk befreien und waschen. Die Salatblätter zupfen und die Paprika in Streifen schneiden. Die Walnüsse in der Pfanne leicht anrösten und den Ziegenkäse klein schneiden. Alles mit den Weintrauben in eine Schüssel geben. Für das Dressing den Honig, den Senf, das Wasser und den Balsamico miteinander verrühren. Die beiden Öle unter Rühren hinzufügen und mit Salz abschmecken. Abschließend den Salat mit dem Dressing vermengen.

olgakr | iStock

Zutaten für 4 Personen

- verschiedene Blattsalat nach Belieben
- 1 rote Paprika
- 100 g Walnüssen
- 80 g Weintrauben
- 200 g weicher Ziegenkäse oder Blauschimmelkäse
- 4 EL Honig
- 3 TL Senf mittelscharf
- Traubenkernöl und Olivenöl
- 2 EL Balsamico weiß und Wasser