

Bunter Salat mit Blaubeeren, Nüssen und Dill

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Kopf Salat
- 1 Lauchzwiebel
- 50 g Nüsse
- 50 ml heller Essig
- 1 TL Dill
- 1 TL körniger Senf
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 200 g frische Blaubeeren

Den Salat vom Strunk befreien, etwas klein zupfen und waschen. Die Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne heiß werden lassen und die Nüsse kurz darin rösten. Die Blaubeeren waschen.

Den Salat in eine Schale geben, mit den Lauchzwiebeln belegen und die Nüsse und Blaubeeren darauf verteilen.

Für das Dressing Essig, Dill, Senf, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Dann das Öl hinzufügen und alles gut vermischen. Über den Salat geben und nach Geschmack garnieren, etwa mit Blüten.

Als Beilage reicht der Salat auch für mehr Personen.

Tipp:

Das Dressing lässt sich schnell und einfach in einem alten Marmeladenglas mit Schraubverschluss herstellen. Anstatt zu rühren, einfach gut schütteln. Wer mag, stellt gleich die doppelte Menge her und lagert das Dressing im Kühlschrank.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 17.11.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen