

Frische schmecken

bei Globus



Nussig-fruchtiger Feldsalat
Vorspeise



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Feldsalat

250 g Weintrauben

150 g Schinken, roh

60 g Walnüsse

Für das Dressing:

4 EL Globus Essig oder Himbeeressig

1 TL Senf, körniger

6 EL Globus Öl oder Traubenkernöl

Salz und Pfeffer

Prise Globus Zucker



4 Personen



ca. 20 Minuten



Zubereitung:

Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Trauben abbrausen und halbieren, evtl. Kerne entfernen. Mit Nüssen und Schinken anrichten.

Für das Dressing: Essig, 3 EL Wasser, Senf, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verquirlen und zum Schluss das Öl darunterschlagen. Sorgfältig abschmecken. Das Dressing über den Salat geben und alles locker vermengen.