

Kochen
mit Globus




Pfälzer Winzersalat
mit geröstetem Brot




Zutaten:

200 g Weintrauben	1 TL Kümmel
½ Salatgurke	1 EL Senf
1 Fenchelknolle	2 EL Rotweinessig
400 g Pure porc Salami	1 Glas Weißwein (0,2 l)
300 g Winzerkäse	80 ml Traubenkernöl
½ Baguette	1 Kopfsalat
30 ml Traubenkernöl	100 g Champignons
1 TL Fenchelsaat	
1 TL Anis	

Dazu passt: Ein einfacher, ehrlicher Riesling aus der Pfalz

 4 Pers.

 20 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Weintrauben waschen und halbieren. Salatgurke waschen, entkernen und in nicht zu dünne, halbe Ringe schneiden.

Vom gewaschenen Fenchel den Strunk entfernen und in sehr feine Streifen schneiden. Salami aus der Pelle nehmen und würfeln. Winzerkäse ebenfalls würfeln. Anschließend alle Zutaten erneut kalt stellen.

Baguette (darf auch vom Vortag sein) würfeln, auf ein Backblech geben und mit Traubenkernöl und den Gewürzen bei 210 °C. 5–7 Min. garen. Senf in eine Schüssel geben und Essig, Weißwein sowie Öl nacheinander einrühren. Würzen und 10 Min. ruhen lassen.

Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen. Das Salat-Herz in Spalten schneiden, waschen und trocknen. Die gekühlten Zutaten zu den Croutons geben, mit 2/3 der Salatsoße übergießen und 10 Min. marinieren.

Salatherzen auf Teller anrichten, die marinierten Zutaten dazu anrichten.

Gesäuberte Champignons sehr fein schneiden oder über einen Trüffelhobel ziehen und darüber geben. Alles mit der restlichen Salatsoße übergießen und servieren.

