

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

## WINTERLICHER APFELSALAT

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	4	Mittelgroße Rote Bete	Bürsten, putzen, waschen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Kochwasser abgießen.
2	Alle	Rote Bete	In kaltem Wasser abschrecken, schälen, halbieren und vollständig auskühlen lassen. Die abgekühlten Rote Bete zuerst in Scheiben und diese Scheiben dann wiederum in Stifte schneiden.
3	1 großer Kopf	Radicchio	Putzen und in feine Streifen schneiden.
4	1 großer	Chicorée	Putzen und quer in Streifen schneiden.
5	1 Kästchen	Kresse	Abschneiden, waschen und beiseite legen.
6	100 g	Roquefortkäse	Zerkrümeln.
7	2 EL	Cidre-Essig	In eine Rührschüssel geben.
8	1 TL	Salz	Zufügen und solange durchrühren, bis sich die Salzkristalle aufgelöst haben.
9	2 EL	Walnussöl	Zusammen mit
10	4 EL	Olivenöl	und
11	1 EL	Dijonsenf	Zufügen und mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
12	2-3 mittelgroße	Äpfel	Waschen, vom Kerngehäuse befreien, auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln und sofort in das Dressing geben.
13	Alle	Rote-Bete-Stifte, Radicchiostreifen, Kresse, Roquefortkrümel und Chicoréestreifen	Zufügen und vorsichtig zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.
14	50 g	Walnusskerne	In einer beschichteten Pfanne, bei großer Hitze und ohne Fett, rösten.
15	Nach Geschmack	Weißer Pfeffer und gem. Anis	Zum Salat geben, umrühren, abschmecken und evtl. noch die Würze korrigieren.
16	Alle	Walnusskerne	Dekorativ auf dem Salat anrichten.

**Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!**

**Telefon: 04231/ 800566    oder    Handy: 0162/ 6500583**