

## PFLAUMEN-SALAT

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	500 g	Pflaumen	Waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.
2	1 kleinen	Römischen Salat	In Streifen schneiden.
3	100 g	Roquefort	In kleine Würfel schneiden.
4	Je 1	Bio-Orangen und Zitrone	Waschen, trocken reiben und mit einem Sparschäler jeweils ein Viertel der Schale dünn abschälen. Die Schale in dünne Streifen schneiden.
5	250 ml	Wasser	In einem kleinen Topf zum Sieden bringen.
6	Alle	Schalenstreifen	In das siedende Wasser geben, blanchieren und mit einem Schaumschöpfer herausnehmen.
7	Je ½	Zitrone und Orange	Auspressen und den Saft in eine Schüssel geben.
8	1 TL	Worcestersauce	Zusammen mit Salz und Pfeffer zufügen und solange durchrühren, bis sich die Salzkristalle aufgelöst haben.
9	1 EL	Walnussöl	Zusammen mit
10	2-3 EL	Raps- und Olivenöl	Zufügen und gut durchrühren.
11	Alle	Salatstreifen und Zwetschgenspalten	Auf einer Servierplatte anrichten.
12	Alle	Zwetschgenspalten	Dekorativ darauf anrichten.
13	Alle	Käsewürfel	Zusammen mit
14	100 g	Gem. Walnusskernen	Darüber streuen.
15	Die ganze	Salatsauce	Gleichmäßig übergießen.
16	Alle	Schalenstreifen	Dekorativ auf dem Salat verteilen.