

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Salat mit Bleuchâtel aus der Region

Vorspeise von Marlise Baur

Für 4 Personen

Salat mit Bleuchâtel

- 400 g Blattsalat
- 100 g Bleuchâtel (Neuenburger Edelschimmelkäse oder Gorgonzola)
- 50 g Baumnüsse, grob gehackt
- 6 EL Baumnussöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Apfelessig
- ¼ TL Dijon-Senf
- 1 EL Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 kleine Schalotten, fein geschnitten
- Kapuzinerblüten / essbare Blüten je nach Saison
- Toastbrotherzchen

Blattsalat waschen und rüsten, gut abtropfen lassen und in eine Salatschüssel geben.

Den Bleuchâtel in feine Scheiben schneiden und bereitstellen.

Für die Salatsauce Baumnussöl, Zitronensaft, Apfelessig, Dijon-Senf, Crème fraîche, Salz und Pfeffer in einem Schüsselchen gut mischen. Schalotten beifügen und die Sauce bereitstellen.

Kurz vor dem Servieren die Salatsauce und die Nüsse über dem Blattsalat verteilen und leicht mischen.

Anrichten

Den Salat auf Vorspeisetellern anrichten und mit Bleuchâtel-Scheiben, Kapuzinerblüten und Toastbrotherzen garnieren.