

Feldsalat mit Haselnussdressing



| | |
|---------------------|--|
| 80 g Haselnusskerne | im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 8 – 10 Minuten rösten. Auf ein Tuch geben, Schale gründlich abreiben und die Kerne grob hacken. |
| 2 rote Zwiebeln | schälen und fein würfeln. |
| 250 g Feldsalat | putzen, waschen und in einer Salatschleuder trocken schleudern. |
| 1 Kopf Radicchio | putzen, waschen, ebenfalls trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. |
| 3 EL Apfelessig | , |
| 4 EL Gemüsebrühe | , |
| Salz/Pfeffer | , |
| 1 Prise Zucker | und mit |
| 6 EL Rapsöl | gut verrühren. Anschließend die Zwiebelwürfel zugeben. Das Dressing erst kurz vor dem servieren über den Feldsalat geben und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen. |