

# Salatschüssel mit drei Dressings

Salate » Gemüse-Salate

## Zutaten (6-8 Personen)

- » 1 Kopf Radicchio
- » 2 Köpfe Kopfsalat
- » 125g Rucola
- » 125g Champignons
- » 100g Hartkäse
- » 100g Gorgonzola
- » 125g Saure Sahne
- » 2-3 EL Salatmayonnaise
- » Salz & Pfeffer
- » 2-3 EL Pinienkerne
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 6-7 EL Balsamico Essig
- » 2 Prisen Zucker
- » 7-8 EL Olivenöl
- » 2 Ei(er)
- » 2 EL Senf
- » 6 EL Weißwein-Essig
- » 5-6 EL Öl

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Alle Salate putzen, waschen und abtropfen lassen. Pilze putzen, evtl. waschen. Pilze und Käse fein hobeln. Salate kleiner zupfen. Mit Pilzen und Käse mischen.

2. Blue-Cheese-Cream: Edelpilzkäse zerbröckeln. Mit Saurer Sahne und Mayonnaise glatt rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Balsamico-Soße: Pinienkerne rösten und herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Öl darunter schlagen. Kerne unterrühren.

4. Senf-Ei-Dressing: Eier hart kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen. Senf, Essig, 4EL Wasser, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Öl darunter schlagen. Eier hacken, unterrühren.

Nährwerte: 330kcal/E11g/F29g/KH5g pro Portion

angelegt am: 09.04.2004

Rezept-Nr: 1016

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke