



BUNTER WINTERSALAT



Für 6 Personen

ZUTATEN

1–2 Petersilienwurzeln
oder Pastinaken
2 gelbe Möhren
1 große Möhre
2 lila Möhren (Deep Purple)
1 kleine Chioggia-Bete
200 g herbstliche Salate
(z. B. Feldsalat, Endivie
und Chicoree)
10 Walnusshälften
2 EL Zucker
einige Prisen Lebkuchengewürz

Salatsoße:

2 EL Walnussöl
2 EL Rapsöl
2–3 EL Walnuss- oder
Weißweinessig
Etwas Orangenschalenabrieb
Kräutersalz
Schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Das Wurzelgemüse schälen. Petersilienwurzeln in kleine Würfel schneiden. Die gelben Möhren und die normale Möhre in feine Stäbchen schneiden. Die lila Möhren und die Chioggia-Bete in feine Scheiben hobeln. Die Salate waschen, abtropfen lassen und falls notwendig in mundgerechte Stücke schneiden.

Petersilienwurzel, gelbe und normale Möhren separat in Salzwasser bissfest kochen. Abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Walnussstücke darin wenden. Auf eine feuerfeste Schale geben, mit wenig Lebkuchepulver die Walnüsse bestäuben und erkalten lassen.

Alle Zutaten der Salatsoße vermengen und abschmecken. Den Salat in einer grossen Schale oder Schüssel anrichten und mit der Salatsoße beträufeln. Die Walnussstücke zerbrechen und darüberstreuen.