

Wurzelsalat mit Rettich

¾ kg gemischte Wurzeln (Möhren, Rettich, Ringel- und gelbe Bete, Petersilienwurzeln, Radieschen)

Salz

Zucker

2⅔ El Haselnusskerne

3⅓ Stiele glatte Petersilie

⅓ Bund Schnittlauch

1⅓ Römersalatherzen

100g Blauschimmelkäse

1⅓ El Weißweinessig

2⅔ El Granatapfelsirup

4 El Olivenöl

Pfeffer



Zubereitung

Möhren, Rettich, Beten und Petersilienwurzeln schälen und in dünne Scheiben schneiden (oder hobeln). Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden (oder hobeln). In einer Schale mit 2 Tl Salz und wenig Zucker mischen, 15 Minuten ziehen und im Sieb abtropfen lassen.

Inzwischen Haselnüsse auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8-10 Minuten rösten, auf ein Küchentuch geben und die Häute abreiben. Nüsse grob hacken. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Römersalate putzen, waschen, trocken schütteln und längs vierteln. Käse in Stücke zupfen.

Essig, Granatapfelsirup und Olivenöl verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing und Wurzeln vermengen und mit dem Römersalat anrichten. Mit Haselnüssen, Käse und Kräutern bestreut servieren.