

Shaker-Salat

Nicht nur Cocktails können im Shaker zubereitet werden, in diesem Rezept wird auch das Dressing für den Shaker-Salat kräftig geschüttelt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für den Salat

1 Stk.	Brokkoli Rose
1 Dose	Schwarzwurzeln
4 Stk.	<u>Orangen</u>
50 g	Rucola
1 Kopf	Radicchio
150 g	Eisbergsalat

Für das Dressing

1 Handvoll	Nüsse (Macadamia)
2 EL	Aceto Balsamico
2 EL	Orangensaft
4 EL	Nussöl
1 Prise	<u>Pfeffer</u>

Zubereitung

1. Für den Shaker-Salat den Brokkoli in Röschen teilen. Die Orangen schälen und filetieren. Den Rucola, Radicchio und Eisbergsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Mischen und auf Tellern anrichten.



- 2. Salzwasser in einem Topf erhitzen und den Brokkoli und die Schwarzwurzeln darin kurz blanchieren. Abgießen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Auf dem Salat verteilen und mit Orangen garnieren.
- 3. Macadamianüsse zerkleinern und mit dem Balsamico-Essig, Orangensaft, Nussöl und Pfeffer in einen Shaker füllen. Alles gut durchschütteln und vor dem Servieren als Dressing gleichmäßig über dem Salat verteilen.

Tipp

Zum Shaker-Salat schmeckt ein knuspriges Baguette.