



## *Salat nach französischer Art*

### **ZUTATEN:** (4-6 Personen)

1 Kopf Friseesalat oder Eichblattsalat  
150g Feldsalat  
1 rote Zwiebel - in Ringe  
250g französischer Weichkäse  
40g Walnüsse  
6EL Himbeer- oder Johannisbeer-Essig  
1TL Rohrzucker  
3EL Walnussöl  
1/2 TL rote Pfefferkörner  
Salz  
frischen Pfeffer

### **KOCHGESCHIRR:**

Mixpress 3500 plus

### **ZUBEREITUNG:**

1. Nüsse in den Mixpress Hauptbehälter oder kleinen Behälter geben und mit dem Doppelschlagmesser fein hacken.
2. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker dazu geben und alles gut durch mischen.
3. Walnussöl tropfenweise darunter schlagen.
4. Pfefferkörner zur Marinade geben.
5. Camembert in kleine Ecken schneiden und in der Marinade ca. 30 Min. ziehen lassen.
6. In der Zwischenzeit Feldsalat und Eichblattsalat waschen und trocknen. Zwiebeln in Ringe schneiden
7. Eichblattsalat auf Tellern verteilen, den Feldsalat darüber geben.
8. Marinierten Camembert auf dem Feldsalat verteilen.
9. Zwiebeln darüber geben.
10. Marinade über den Feldsalat gießen.
11. Einige rote Pfefferkörner zur Deko über den Salat streuen.

### **Tipp:**

Dazu passt gekühlte Honigmelone. Diese in kleine Stück schneiden und ebenfalls über den Salat streuen.