



BUNTER WINTERSALAT

Für 6 Personen

- 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

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 Walnusstücke 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 Walnusstücke zerbrechen und darüberstreuen.

