



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Salat von Winterwurzeln mit Haselnüssen und Roquefort

ZUTATEN:

500 g gemischte Wurzeln (Möhren, Rettich, Ringel- und gelbe Bete, Petersilienwurzeln, Radieschen)

Salz, Zucker

2 Ei Haselnusskerne

Etwas Glatte Petersilie

1 Bund Schnittlauch

1-2 Salatherzen

120 g Roquefort

1-2 El Weißweinessig

2-3 El Granatapfelsirup

4 El Olivenöl

Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Möhren, den Rettich, die Bete, die Petersilienwurzeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Radieschen ebenfalls in dünne Scheiben hobeln. In einer Schale mit 2 TL Salz und 2 TL Zucker mischen, 15 Minuten ziehen und im Sieb abtropfen lassen.

Die Haselnüsse auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 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.