

Klassische Vinaigrette auf Feldsalat

Für 4 Portionen:

$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	150 ml Rapsöl	8 EL Sherryessig
1 EL Puderzucker	1 EL Senf	10 Walnusshälften
Salz	Pfeffer	400 g Feldsalat

Zwiebel fein würfeln und in einem Schuss Rapsöl anschwitzen. (Durch das Anschwitzen der Zwiebel bleibt das Dressing anschließend länger haltbar. Rohe Zwiebeln gären schnell und schmecken dann bitter.) Das restliche Rapsöl und den Sherryessig zu den Zwiebeln geben und vermengen. Alternativ geht auch Weißweinessig.

Puderzucker und Senf in das Dressing rühren.

Walnüsse klein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Feldsalat gut waschen und die Enden entfernen. Das Dressing über den Salat geben und unterheben.

Björn Freitag am 09. Januar 2022