

# Blattsalat mit Käsedressings

Knackiger Blattsalat und zwei Dressing-Varianten mit Camembert oder Roquefort

etwa 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Salat:

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
Mandeln  
½ Kopf Eisbergsalat  
125 g Rucola (Rauke)  
1 Birne

### Dressing 1:

125 g Camembert  
1 Zwiebel, klein  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
2 EL Milch  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß  
Zucker

### Dressing 2:

50 g Roquefort  
1 Be. Dr. Oetker Crème légère  
Gartenkräuter  
4 EL Milch  
1 TL Worcestersoße  
1 EL Schnittlauchröllchen  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß

## 1 Zubereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Salat waschen, putzen, klein zupfen oder schneiden. Birne schälen und in kleine Stücke schneiden. Salatzutaten in Schälchen anrichten.

## 2 Dressing 1:

Camembert in sehr kleine Stückchen schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und fein schneiden. Camembert- und Zwiebelwürfel mit Crème fraîche und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken.

## 3 Dressing 2:

Roquefort in kleine Stücke schneiden. Crème légère, Milch, Worcestersoße und Schnittlauchröllchen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Dressings separat zu dem Salat servieren.