

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
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
2 EL Milch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß
Zucker

Dressing 2:

50 g Roquefort
125 g 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 zubereiten:

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 zubereiten:

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

Dressings separat zu dem Salat servieren.