

# Friséesalat mit Kräuterdressing

Frischer Salat mit Apfelwürfel, Pinienkernen und Kräuterdressing.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Dressing:

6 Basilikumstängel  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
1 TL scharfer Senf  
3 EL tiefgekühlte gehackte, gemischte  
Kräuter  
2 TL Zitronensaft  
1 EL Balsamico Bianco  
2 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker

### Salat:

50 g Pinienkerne  
1 TL flüssiger Honig , z. B.  
Akazienhonig  
2 rote Äpfel , z. B. Pink Lady  
1 TL Zitronensaft

## 1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Honig zugeben und kurz aufkochen. Pinienkerne auf einem Bogen Backpapier verteilen und erkalten lassen.

## 2 Dressing:

Basilikumblätter abzupfen. Crème fraîche, Senf, Kräuter, Basilikumblätter, Zitronensaft, Balsamico in einen Rührbecher geben und pürieren. Öl nach und nach unterpürieren. Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

## 3 Zubereiten:

Salat waschen, abtropfen lassen und zupfen oder schneiden. Äpfel waschen, vierteln, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Salat mit dem Dressing vermengen, portionsweise auf Tellern anrichten. Apfelwürfel und Pinienkerne aufstreuen. Nach Belieben übriges Dressing dazureichen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Salat kann auch mit anderen Blattsalaten zubereitet werden, z. B. Endiviensalat.