

Nüsslisalat mit Randen, Nüssen und Radieschen

Zutaten für 4 Personen

600g Nüsslisalat
2 Stück Randen, in Würfel geschnitten
1 Handvoll Pekannüsse, gehackt
1 Handvoll Cashewkerne, gehackt
1 Bund Radieschen, in Scheiben geschnitten
Ghee
½ TL Vanillepulver
½ TL gemahlener Zimt
½ TL getrockneter Ingwer
4 EL Olivenöl
1 ½ EL Apfelsaft
1 ½ EL Apfelessig
1 ½ EL Mandelmus
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Nüsslisalat in eine grosse Schüssel geben. Vanille, Zimt und Ingwerpulver in etwas Ghee anrösten, Randen dazugeben und bei mittlerer Hitze garen. In der Zwischenzeit die in Scheiben geschnittenen Radieschen mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Pekannüsse und Cashewkerne in wenig Ghee anrösten. Für die Salatsauce 3 EL Olivenöl, Apfelsaft, Apfelessig, Mandelmus, Salz und Pfeffer verrühren.

Randen, Radieschen, Nüsse und Salatsauce zu dem Nüsslisalat geben und gut vermengen.