

Bunter Herbstsalat mit Apfel-Basilikum-Dressing



Zutaten:

Dressing (reicht für ca. 4-6 Personen):

- 100 ml Apfelsaft
- 50 ml Apfelessig (z.B. Balsamessig)
- 50 g Apfelmus (ungezuckert)
- 100 ml Traubenkernöl
- 2 EL Feigensenf
- 1 Handvoll frischen Basilikum
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 EL Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer

Extra:

- Kopf- oder Eichblattsalat, frische Kräuter, Kresse, Radieschen, Tomaten, Gurkenscheiben, rote Zwiebeln (z.B. Höri Bülle g.g.A.)

Zubereitung

Für das Dressing alle Zutaten in ein hohes Gefäß oder in einen Standmixer geben und fein mixen. 5 Minuten stehen lassen, dann nochmals abschmecken.

Den Salat auf Salatteller verteilen. Mit Kräutern, Radieschen, Gurkenscheiben, Kresse, halbierten Tomaten und Zwiebspalten garnieren. Mit Dressing beträufeln.

