Radicchiosalat mit Walnüssen und Ingwer-Granatapfel-Vinaigrette

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	290 kcal	Fett:	23,9 g
Eiweiß:	4,3 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2,9 g
Kohlenhydrate:	12,6 g	ungesättige Fettsäuren:	21,0 g

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Salatblätter waschen, trocknen und gegebenenfalls zerkleinern.
2. Für die Vinaigrette: Olivenöl, Walnussöl, Essig, Buttermilch, Granatapfelsaft, Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Salz in ein verschließbares Glas geben. Glas verschließen und schütteln bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind. Vinaigrette eventuell mit Salz abschmecken.
3. Salatblätter in eine große Schüssel geben und mit der Vinaigrette vermischen. Salat mit Granatapfelkernen und Walnüssen bestreuen und servieren. Je nach Geschmack mit Pfeffer nachwürzen.

Zutaten für 4 Portionen :

Für den Salat:

- 125 g sehr frischer Radicchio (beliebige Sorte)
- 125 g sehr frischer Römersalat
- 80 g Granatapfel-Kerne
- 65 g gehackte kalifornische Walnüsse, leicht geröstet
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

Für die Vinaigrette:

- 2 EL natives Olivenöl extra
- 2 EL geröstetes Walnussöl
- 2 EL Balsamicoessig
- 1 EL Buttermilch
- 2 EL Granatapfelsaft
- 2 TL fein gehackte Schalotten
- 1/2 TL fein gehackter Knoblauch
- 1/2 TL fein geraspelter Ingwer oder Ingwersaft
- 1/4 TL Salz