

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Herbstsalat mit Nüssen

123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

## Zubereitung

- Eisbergsalat und Radicchiosalat waschen und rüsten, gut abtropfen
- Die Salate auf 4 Teller aufteilen
- Die Trauben je nach Grösse halbieren oder vierteln und auf die Salate verteilen
- Walnüsse grob zerhacken und ebenfalls auf die Teller verteilen
- Für die Vinaigrette weissen Balsamico, Gemüsebouillon, grobkörnigen Senf, Honig und Öl gut vermischen, bis eine homogene Sauce entsteht
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren die Salate damit beträufeln

## Zutaten

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 1 Stk. | <i>Radicchio</i>         |
| 1 Stk. | <i>Eisbergsalat</i>      |
| 30 g   | <i>Walnüsse</i>          |
| 40 g   | <i>kernlose Trauben</i>  |
| 3 EL   | <i>weisser Balsamico</i> |
| 3 EL   | <i>Gemüsebouillon</i>    |
| 1 TL   | <i>grobkörniger Senf</i> |
| 1 TL   | <i>Honig, flüssig</i>    |
| 3 EL   | <i>Öl</i>                |
|        | <i>Salz, Pfeffer</i>     |