

# Bunter Salat mit Blaubeeren, Nüssen und Dill

## Für 2 Personen:

1 kleiner Kopf Salat	1 Lauchzwiebel	50 g Nüsse
50 ml heller Essig	1 TL Dill	1 TL körniger Senf
Salz	Pfeffer	Zucker
100 ml Sonnenblumenöl	200 g frische Blaubeeren	

Den Salat vom Strunk befreien, etwas klein zupfen und waschen. Die Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne heiß werden lassen und die Nüsse kurz darin rösten. Die Blaubeeren waschen.

Den Salat in eine Schale geben, mit den Lauchzwiebeln belegen und die Nüsse und Blaubeeren darauf verteilen.

Für das Dressing Essig, Dill, Senf, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Dann das Öl hinzufügen und alles gut vermischen.

Über den Salat geben und nach Geschmack garnieren, etwa mit Blüten.

Als Beilage reicht der Salat auch für mehr Personen.

### **Tipp:**

Das Dressing lässt sich schnell und einfach in einem alten Marmeladenglas mit Schraubverschluss herstellen. Anstatt zu rühren, einfach gut schütteln. Wer mag, stellt gleich die doppelte Menge her und lagert das Dressing im Kühlschrank.

Zora Klipp am 19. September 2021