



Zwetschgensalat mit Käse und Nüssen

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Zwetschgen
- 1 kleiner Lattich
- 100 g Roquefort
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 TL Worcestersauce
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL kaltgepresstes Baumnussöl
- 80 g Baumnusskerne

Zwetschgen halbieren und entsteinen, Stielansatz entfernen, in Spalten schneiden. Roquefort in Würfelchen schneiden. Ein Viertel Schale der Orange und Zitrone abschälen, in Streifen schneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen. Saft einer halben Zitrone und Orange auspressen, mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer würzen, Baumnussöl unterrühren. Zwetschgen, Salat und Nüsse zur Sauce geben, vermengen. Orangen- und Zitronenstreifen sowie Roquefortwürfel darüber streuen.