

## REZEPT

# Salat mit Meerrettich-Dressing

## ZUTATEN

- 200g Creme fraiche
- 3 EL Meerrettich Raspelstix
- 2 EL Weißweinessig
- 1 Schalotte
- 1 Kopfsalat
- 1 Brise Salz
- 1 Brise Pfeffer
- 1 Brise Zucker
- 1 Pck Walnüsse
- 1 Zitrone

## ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing Schalotte schälen und kleinschneiden.
2. Den Meerrettich mit Creme fraiche und den Essig cremig rühren.
3. Schalotten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.
4. Den Kopfsalat waschen und klein zupfen. Den fertigen Salatdressing darüber geben.
5. Der Salat kann mit Nüssen serviert werden.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---