

# Essen in Frankreich

## Salade de Roquefort aux noix

400 g de mâche  
180 g de roquefort  
150 g de noix  
1 c. à s. de jus de citron  
4 c. à s. de l'huile d'olive  
sel, poivre, quelques brins de pimpinelle

Mélangez l'huile et le jus de citron dans un petit bol; salez et poivrez.

Lavez les feuilles de mâche très soigneusement puis essorez-les. Disposez-les dans un grand saladier. (ou sur des assiettes)

Découpez ensuite le roquefort en cubes ou émiettez-le complètement. Cassez les noix en menus morceaux.

Ajoutez le tout à la salade.

Versez l'huile et le citron sur la salade et mélangez délicatement. Décorez au pimpinelle.

Servez immédiatement.



## Salat mit Roquefort und Walnüssen

400 g Feldsalat  
180 g Roquefort  
150 g Walnüsse  
1 EL Zitronensaft  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, einige Zweige Pimpinelle

Mischen Sie das Öl mit dem Zitronensaft in einer kleinen Schale, salzen und pfeffern Sie.

Waschen Sie den Feldsalat vorsichtig und trocknen Sie ihn. Richten Sie ihn in einer großen Salatschüssel (oder auf Tellern) an.

Schneiden oder bröckeln Sie den Roquefortkäse.

Knacken Sie die Walnüsse und brechen sie in Stücke. Geben Sie alles über den Salat.

Gießen Sie das Öl mit dem Zitronensaft über den Salat und vermischen Sie leicht. Mit Pimpinelle verzieren. Servieren Sie sofort.

### „Vokabel-Salat“

batavia blonde	- krauser Blattsalat
chicorée	- Endiviensalat
endive	- Chicoree
feuilles de betterave	- Rübenblattsalat
feuille de chêne rouge	- Eichblattsalat
frisée	- Friseesalat
laitue	- Kopfsalat
laitue iceberg	- Eisbergsalat
laitue romaine	- Römersalat
mâche	- Feldsalat
mesclun	- Mischung div. Blattsalate
morgeline	- Vogelmiere
mouron blanc	- Vogelmiere
pissenlit	- Löwenzahnsalat
roquette	- Rauke, Rucicola
trévisé	- Radiccio

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

**Essen in Frankreich** ISBN 978-3-8370-0911-8 erhältlich im Buchhandel oder über [essen-in-frankreich.de](http://essen-in-frankreich.de) €18,00