



ArganÖl mild geröstet



Durch mildes Rösten entfalten die Argannüsse ihren einzigartigen, lange nachklingenden wohligen Geschmack, der orientalische Gerichte ganz vortrefflich verfeinert. Mediterranes Gemüse, Schafs- und Ziegenkäse, Lamm- und Ziegenfleisch erhalten durch das ArganÖl die exotische Note der marokkanischen Küche. Schon die Berber schätzten das „Gold Marokkos“, zu Recht!



Bunter Blattsalat mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Gemüsebrühe
- 2 EL TraubenkernÖl
- 1 EL Himbeeressig
- 1 EL WalnussÖl
- 1 EL ArganÖl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- (Rohr)Zucker
- Walnusskerne

Zubereitung:

Die frischen Blattsalate putzen, in mundgerechte Stücke zupfen und behutsam in viel Wasser waschen. In der Salatschleuder trocken schleudern (ersatzweise mit einem sauberen Küchenhandtuch trocken tupfen).

Salz, Pfeffer und etwas braunen Zucker mit Himbeeressig und Gemüsebrühe vermischen, dann die Ölsorten dazugeben und das Dressing in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab aufmixen. Den Salat auf dem Teller anrichten und mit Dressing beträufeln.

Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und über den Salat geben.

Zum Abschluss etwas WalnussÖl über den Salat träufeln.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten