AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

GRÜNER SALAT MIT KRÄUTERN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Warum muss der Salat immer mehrfarbig sein? Dieser Salat mit verschiedenen Kräutern bleibt definitiv grün.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Blattsalat	1 Bd	Basilikum
100 g	Blattspinat	4 EL	Milder Weissweinessig
2 Bd	Petersilie	1 EL	Körnersenf
2 Bd	Schnittlauch	1 EL	Honig
1 Bd	Minze	8 EL	Olivenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Salate rüsten, waschen, trocken schleudern und in mittelgrosse Stücke schneiden.
2. Petersilie, Schnittlauch, Minze und Basilikum rüsten, waschen, trocken schleudern und klein schneiden.
3. Weissweinessig mit dem Senf, dem Honig, dem Salz und Pfeffer gut verrühren. Am Schluss das Olivenöl dazugeben und nochmals verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Salate und Kräuter sorgfältig mischen. Salatsauce sanft drunterziehen und sofort servieren.