

Sommersalat

Zutaten:

1 Kopfsalat
3 mittelgroße Tomaten
1 Paprika
2 mittelgroße Möhren
2 Lauchzwiebeln
1 Snackgurke
1 Mozzarella oder 1 Fetakäse

Kräuter-Öl-Dressing:

Öl nach Belieben
Salz, Pfeffer
1/2 TL Zucker oder Honig
Paprikapulver
3 Stängel Petersilie
etwas Schnittlauch
1 Stängel Basilikum

optional:

Pinienkerne oder Walnüsse

Zubereitung:

Das Dressing aus Öl, Salz, Pfeffer, Honig und fein gehackten Kräutern anrühren.

Salat waschen und klein zupfen. Tomaten, Paprika, Möhren und Gurken klein schneiden und in einer Schüssel mit dem Salat vermengen. Die Lauchzwiebeln in feine Scheiben und den Mozzarella in Würfel schneiden und dazu geben.

Nun das Dressing mit dem Salat vermischen und ziehen lassen.

Mit Pinienkernen oder Walnüssen dekorieren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Kölleda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de