

Bunter Sommersalat mit Ingwerdressing



Rezept Nr. 41

Zutaten (2 Personen):

1 Romana Salatherzen, 1 frische Rote Bete, 1 Dose Mandarinen, 2 Scheiben geräucherte Putenbrust, 1 Lauchzwiebel, 2 cm frischer Ingwer, 1 EL Ingvino oder Vinchili, 1 EL Honig, 1 EL Kürbiskernöl, 1 TL Balsamico-Essig, 1 EL Olivenöl, 1 Messerspitze Pul Biber oder frische Chilischote, 2 hartgekochte Eier, 1 Prise Salz, frisch gemörster Pfeffer

Zubereitung:

1. Salatherzen putzen, waschen und in Stücke zupfen. Die Rote Bete schälen (Haushaltshandschuhe anziehen!) und raspeln. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe, die Putenbrust in Streifen schneiden.
2. Die Mandarinen abtropfen lassen und mit Salat, Rote Bete und Lauchzwiebeln vorsichtig mischen.
3. Die Eier pellen und vierteln, oben auf den Salat legen.
4. Für das Dressing Ingwer dünn schälen und in feine Streifen schneiden oder auf der Reibe fein reiben. Mit Honig, Balsamico-Essig, den Ölen, Ingvino oder Vinchili, Pul Biber oder feingeschnittenem Chili, Salz und Pfeffer kräftig verrühren und über den Salat tröpfeln.
5. Wer noch mehr Gemüse mag, kann auch 2-3 in kleine Scheiben geschnittene Bleich-/Stangen-Sellerie dazu geben. Dazu passt frisches Baguette oder kräftiges Bauernbrot.

Guten Appetit!

Bunter Sommersalat mit Ingwerdressing



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee