



Frühlingsssalat mit Erdbeeren

Zutaten

- 3 Handvoll junges Grün
 - zarte Spinatblätter
 - Vogerlsalat
 - Salatherzen
 - Rucola
- 4 Radieschen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Handvoll Erdbeeren



Salatmarinade siehe Rückseite



Zubereitung

1. Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.
2. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden.
3. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.
4. Erdbeeren waschen und vierteln.
5. Essig, Orangensaft, Salz, Pfeffer und Öl in ein Schraubglas geben. Gut verschließen und kräftig schütteln.
6. Alle Zutaten in die Salatschüssel geben und vorsichtig mischen.



Tipp

Mit Käse (z. B. Mozzarella, Ziegenkäse oder Schafkäse) und Brot schmeckt der Salat besonders gut.



Wichtig!

Den Salat immer frisch zubereiten und erst kurz vorm Servieren mit der Salatsmarinade mischen.

Salatmarinade

- 2 Esslöffel Balsamico-Essig
- 3 Esslöffel Orangensaft
- Salz, Pfeffer
- 2 Esslöffel Nussöl



Essig



Nussöl



Orangensaft

