



# Frühlingsalat mit Erdbeeren

05

## Zutaten

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



Salatherzen



Erdbeeren



Salat



Spinatblätter



Frühlingszwiebel



Radieschen

Salatmarinade siehe Rückseite



Rucola

## 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.



## 05 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 Salatmarinade mischen.

## Salatmarinade

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



Essig



Nussöl



Orangensaft

