

Blattsalate mit Erdbeeren und Pfefferminze

Rezept für 4 Personen



Zutaten :

Aperitifessig „Apfel“	100 ml
Haselnussöl, kaltgepresst	50 ml
Steinsalz, fein	10 g
Pfeffer, schwarz	1 g
Rohrzucker, fein	20 g
Zimt, gemahlen	nach Geschmack
Blattsalate	300 g
Erdbeeren	120 g
Haselnüsse, ganz	60 g
Pfefferminze, frisch	15 g

Zubereitung :

Den Aperitifessig und die Gewürze miteinander verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Dann das Haselnussöl zugeben und mit dem Schneebesen weiterrühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Den Zimt vorsichtig dosieren, er soll nicht hervorschmecken !

Die Blattsalate putzen, waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Die Haselnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten und mit einem Küchentrepp die braune Haut abrubbeln. Mit dem Messer in kleinere Stücke teilen.

Die Pfefferminze waschen, trocknen und in ganz feine Streifen schneiden.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Zum Anrichten die Blattsalate mit dem Dressing und den Pfefferminzstreifen gut in einer Schüssel vermischen und auf Tellern anrichten. Dann die Erdbeerscheiben und die Haselnussstücke auf dem Salat verteilen, mit einem Pfefferminzblatt garnieren und sofort servieren.

Wir wünschen einen Guten Appetit,
Ihre Familie Katzenmeier
und das Freiheits-Team