

Sommerlicher Eichblatt-Rucola-Salat

Zutaten:

- 200 g Pflücksalat („Baby Leaf“, Eichblatt, Rucola)
- 150g Kirschtomaten
- 4 Stiele Petersilie (glatt)
- ½ Bund Schnittlauch
- Einige Basilikumblätter
- 3 EL Pinienkerne
- 3 EL Essig
- 4 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Senf
- 1 TL Basilikumpesto
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Salatblätter und Rucola putzen, waschen und trocken schleudern.

Essig mit dem Zucker, Senf, Pesto und Gewürzen verrühren.

Das Öl unterschlagen. Kräuter dazu geben.

Kirschtomaten halbieren oder vierteln.

Salat und Tomaten mit der Vinaigrette mischen und mit Pinienkerne bestreut servieren.



WARENDORF



EFRINGEN-KIRCHEN