

GRÜNER SALAT MIT MAIRÜBCHEN



Zutaten für 2 Portionen:

1 Mairübchen
1 Möhre
4 Radieschen
1 Salatkopf (nach Wahl - Roma,
Kopfsalat, ...)
50 g Rukola
30 g gehobelte Mandeln

10 g Basilikum
1/2 EL Honig
1 EL Balsamico-Essig bianco
40 ml natives Olivenöl
etwas Zitronenschale und -saft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Mairübchen, die Möhre und die Radieschen vom Grün befreien und waschen. Das Mairübchen und die Möhre schälen und zusammen mit den Radieschen in feine Scheiben schneiden. Den Salat und den Rukola waschen und in mundgerechte Blätter schneiden.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Für die Salatsoße den Basilikum waschen und grob zerkleinern. Zusammen mit den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und alles mit dem Pürierstab solange pürieren, bis die Masse emulgiert ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Salat mit der Soße gut vermischen und mit den Mandelblättchen anrichten.