

Kochen mit Klaus

Blattsalat-Mix mit Paprika-Joghurtcreme

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 200 g Salatmischung (Endivie/Batavia/Frisée/Feldsalat/Radicchio),
- Zucker, 1 Zwiebel, ½ Salatgurke, 10 Radieschen, 250 g Paprika-Mix,
- Pfeffer, 4 Tomaten, 300 g Joghurt, 1 P. Salat-Dress. Paprika-Kräuter,
- Paprikapulver edelsüß, 4 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico-Essig weiß,
- Salz, 3 EL ital. TK-Kräuter, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Von der Zwiebel ein paar Ringe abschneiden, Rest fein würfeln. Radieschen in Scheiben Paprika in kurze Streifen, Tomaten in Spalten schneiden. Gurke schälen, längs vierteln u. in Scheiben schneiden.



2. Joghurt mit den Zwiebelwürfeln, Salat-Fix, Essig, Öl u. Kräutern in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Zucker abschmecken, mind. 30 Min. kühl marinieren lassen.



3. Zutaten mit dem Salat in eine große Schüssel geben, Salatdressing gründlich unterheben. Mit Zwiebelringen u. Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu knuspriges Ciabatta reichen!

