

# Kochen mit Klaus

## Bunter Eisbergsalat mit Kräuterdressing

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 1 Ei, 3 Lauchzwiebeln, ½ Eisbergsalat, 5 Radieschen, ½ Salatgurke,
- 1 gelbe Paprika, 15 Kirschtomaten, je 4 EL Olivenöl & Wasser, Salz,
- Pfeffer, 1 Pck. Fix für Salatsauce 7-Kräuter, Zucker, Basilikum,
- Thymian, Petersilie & Schnittlauch, 1 P. Salat Croutons, ½ P. Kresse

**Zubereitung:**

1. Ei hart kochen, abschrecken u. längs vierteln. Lauchzwiebelweiß klein hacken, -grün in breite Ringe schneiden. Salatstrunk entfernen, in Streifen schneiden, waschen u. gut ausschleudern. Gurke schälen, in ½ Scheiben, Radieschen waschen u. in Scheiben schneiden. Paprika putzen u. würfeln. Tomaten waschen u. halbieren.



2. Wasser, Öl u. Fix in einer Schüssel verrühren. Zwiebelweiß u. Kräuter unterheben. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken u. 20 Min. ziehen lassen.



3. Salat, Paprika, Radieschen, Lauchringe u. Gurke in eine Schüssel geben. Dressing gründlich unterheben u. 10 Min ziehen lassen. Mit Eiertvierteln, Kresse u. Croutons garnieren.



**Tipp des Chaoten: Ein herrlicher Sommerfrischer Salat!**



Erstellt von Klaus am 13.09.2014