

Kochen mit Klaus

Eisbergsalat mit Kirsch-Pinienkernöl-Dressing

Zutaten: (Für 2 Personen)

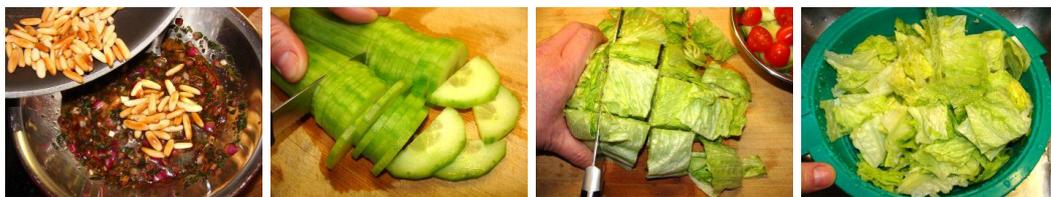
- ½ Kopf Eisbergsalat, 1 rote Zwiebel, Salz, Pfeffer, 10 Datteltomaten,
- ½ Salatgurke, 3 EL Pinienkernöl, 5 EL Kirsch-Balsam, 2 EL Wasser,
- 3 EL TK-ital. Kräuter, 1 TL Zucker, 30 g Pinienkerne, Basilikumkrone

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe für die Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln u. in eine Schüssel geben. Kirsch-Balsam, Pinienkernöl, Wasser u. TK-Kräuter einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Noch heiß unter die Marinade heben u. mind. 1 Std. marinieren lassen.



2. Salat putzen, Strunk entfernen, in mittlere Quadrate schneiden, waschen u. ausschleudern. Gurke schälen, in halbe Scheiben schneiden. Tomaten waschen, halbieren u. alles zum Salat geben.



3. Marinade unter den Salat heben, alles gut vermischen u. mit Zwiebelringen u. Basilikumkrone garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu frisch gebackenes Ciabatta reichen! Lecker!



Erstellt von Klaus am 14.01.2012