

Kochen mit Klaus

Eisbergsalat mit Paprika-Joghurtcreme

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- ½ Eisbergsalat, Zucker, 1 Zwiebel, ½ Salatgurke, 12 Radieschen,
- 3 Lauchzwiebeln, je ½ rote & gelbe Paprika, Pfeffer, 300 g Joghurt,
- 1 P. Salat-Dress. Paprika-Kräuter, Paprikapulver, 4 EL Walnussöl,
- 2 EL Walnussessig, Salz, 3 EL ital. TK-Kräuter, 60 g geh. Walnüsse

Zubereitung:

1. Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten. Zwiebel abziehen u. mit Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in breite Ringe schneiden. Paprika in kurze Streifen, Radieschen in Scheiben 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.



3. Salat putzen, Strunk entfernen, in kleine Stücke rupfen, waschen u. ausschleudern. Zutaten mit dem Salat in eine große Schüssel geben, Salatdressing gründlich unterheben. Mit Walnüssen u. Lauchzwiebelringen garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Lecker! Sehr zu empfehlen!

