

Kochen mit Klaus

Feldsalat mit Himbeer-Pistazienöl-Dressing

Zutaten: (Als Beilage für 4-5 Personen)

- 1 Pck. Feldsalat, ½ TL Salz, Pfeffer, je ½ kleine rote & weiße Zwiebel,
- 1 Knoblauchzehe, 6 Datteltomaten, 5 Radieschen, 3 EL Kürbiskerne, 3 EL Himbeer-Balsam, 3 EL Pistazienkernöl, flüssiger Süßstoff,
- je 2 TL TK-8 Kräuter, Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Von den Zwiebeln einige Ringe abschneiden, Rest u. Knobi fein würfeln. Tomaten waschen, putzen u. dritteln. Radieschen in Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen u. trocken schütteln. Kürbiskerne ohne Fett rösten.



2. Himbeer-Essig u. Pistazienkernöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Süßstoff abschmecken. Zwiebeln, Knobi u. Kräuter unterheben, 15 Min. marinieren lassen.



3. Salat mit Tomaten u. Radieschen in eine große Schüssel geben, Dressing unterheben, mit Kürbiskernen u. Zwiebelringen garnieren.



Tipp des Chaoten: *Ein Klasse Dressing. Lecker!*

