

# Kochen mit Klaus

## Italia-Eisbergsalat mit Oliven

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 Lauchzwiebeln, ½ Kopf Eisbergsalat, 12 Datteltomaten, 1 Möhre,
- 5 Radieschen, 4 EL weißer Balsamico-Essig, 5 EL Olivenöl, Pfeffer,
- Salz, brauner Zucker, 3 EL Wasser, 35 g Kerne-Vielfalt,
- je 10 grüne & schwarze Oliven, 30 g TK-Italien. Kräuter, Basilikum

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebelgrün in Ringe abschneiden, den Rest fein würfeln. Datteltomaten u. Oliven quer halbieren. Radieschen in Scheiben schneiden, Möhre grob raspeln. Salatstrunk entfernen, in mittlere Quadrate schneiden, waschen u. gut ausschleudern.



2. Balsamico-Essig, Olivenöl, Wasser, Zwiebelwürfel, Zucker u. Kräuter vermischen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Dann sofort heiß in die Marinade geben. Vermischen u. darin mind. 1 Std. marinieren lassen.



3. Eisbergsalat, Möhre, ¾ Lauchringe, Tomaten, Radieschen u. Oliven in eine Schüssel geben, Marinade unterheben, mit restl. Zwiebelringen u. Basilikum garniert servieren.



*Tipps des Chaoten: Mit Steinofen-Baguette genießen.*

