

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Lollo bianco mit italienischem Dressing

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g fettarmer Hüttenkäse, 80 g getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer,
- flüss. Süßstoff, Cayennepfeffer, 2 EL TK ital. Kräuter, Petersilie,
- 1 EL Zitronensaft, 1 Kopf Lollo bianco, 100 g Datteltomaten,
- 1 rote Zwiebel, 200 g Paprika-Mix, 5 Radieschen, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Ein paar Ringe der Zwiebel abschneiden, den Rest fein würfeln. Getr. Tomaten abtupfen, klein hacken u. mit Hüttenkäse, Zwiebelwürfel, Zitronensaft u. Kräuter vermischen. Mit Salz, Pfeffer u. Süßstoff würzen. Cayennepfeffer u. Petersilie unterheben. Mind. 1 Std. kühl marinieren lassen.



2. Radieschen in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Paprika würfeln. Salat in kleine Stücke rupfen, waschen u. trockenschütteln.



3. Alles in einer großen Schüssel mit dem Dressing gründlich vermischen. Salat mit den Zwiebelringen u. Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten: Zu Huhn mit Ingwer-Orangen-Sauce reichen!

