

# Kochen mit Klaus

## Lollo Bianco mit Kräuter-Joghurt-Dressing

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 1 Salatkopf Lollo Bianco, ½ TL Salz, frischer Pfeffer, 1 rote Zwiebel,
- 6 Cocktailtomaten, 200 g Joghurt, 3 EL Olivenöl, 1 EL Weinessig,
- flüssiger Süßstoff, je 1 EL TK-Kräuter (Petersilie, Schnittlauch & Dill)
- 6-8 Radieschen, 2-3 EL Kürbiskerne

### Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe für die Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln. Radieschen in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Salat putzen, in kleinere Stücke teilen u. waschen.



2. Joghurt, Essig u. Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Süßstoff abschmecken. Zwiebelwürfeln u. Kräuter unterheben, mind. 10 Min. ziehen lassen. Tomaten u. Radieschen zugeben, alles vermengen. Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten.



3. Salatblätter unter das Dressing heben, mit Kürbiskerne u. Zwiebelringen bestreuen. Salat in Schälchen geben u. servieren.



*Tipp des Chaoten:* *Wieder eine neue Dressing-Variante. Lecker!*

