

# Kochen mit Klaus

## Putenstreifen auf Blattsalat-Mix

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 200 g Salatmischung (Frisée/Feldsalat/Radicchio), 1 rote Zwiebel,
- Salz, sw. Pfeffer, 3 EL Walnuss-Öl, 4 EL Himbeer-Essig, 1 TL Zucker,
- Wasser, 6 Tomaten, ½ Salatgurke, 10 Radieschen, 3 EL TK-8 Kräuter,
- 50 g gehackte Walnüsse + 5 Walnusshälften, 200 g Putenstreifen

### Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe für die Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln u. in eine Schüssel geben. Himbeeressig, Walnussöl, 3 EL Wasser u. TK-Kräuter einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, sofort unter die Marinade heben u. mind. 1 Std. marinieren lassen.



2. Gurke schälen, in viertel bzw. halbe Scheiben schneiden. Tomaten waschen, in Spalten, Radieschen in Scheiben schneiden u. mit dem Salat in eine große Schüssel geben.



3. Putenstreifen in Öl braun braten. Marinade unter den Salat heben, alles gut vermischen, mit Walnusskern-Hälften, gerösteten Putenstreifen u. Zwiebelringen garniert sofort servieren.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu knuspriges Ciabatta reichen!*

