Frische Salat-Mischung



Gemischter Salat

Ein einfacher, frischer Salat aus Zutaten, die der Kühlschrank so hergab.

Mit einem Dressing aus Olivenöl und Weißweinessig. Zusätzlich gebe ich noch den Saft einer Zitrone hinzu.

Als frische Kräuter kommt Schnittlauch hinzu.

Und der mittelalte Gouda kommt nicht in kleinen Würfeln hinein, da er dazu doch etwas zu fest zum Kauen ist. Sondern auf der Küchenreibe fein gerieben. Er gibt dem Salat noch eine bestimmte Würze.

Für 2 Personen:

- 2 Chicorée
- 3 Blätter Chinakohl

- 3 Stängel Staudensellerie
- 1 rote Spitzpaprika
- 10 Kirschtomaten
- 2 Mini-Gurken
- 1/2 Topf Schnittlauch
- ein großes Stück mittelalter Gouda

Für das Dressing:

- Olivenöl
- Weißweinessig
- 1 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise Zucker

Zubereitungszeit: 20 Min.



Frisch und lecker

Gemüse putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Schnittlauch kleinschneiden und dazugeben.

Gouda mit der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Ebenfalls dazugeben.

Alle Zutaten für das Dressing eine Schale geben und gut verrühren.

Salat mit dem Dressing anmachen und mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat auf zwei große Schalen verteilen. Servieren. Guten Appetit!