

Grüner Salat mit kühlem Sahnedressing

(für 6 Personen)

Ein klassischer, einfacher Salat passt wunderbar zu deftigen Gerichten wie Braten.



Zutaten für den Salat:

- 2 Kopfsalate
- 1 Radicchio
- 1 Schlangengurke

Zutaten für das Dressing:

- 2 rote Zwiebeln
- 100 ml Sahne
- 70 g Crème fraîche
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Zucker
- 30 ml weißer Balsamicoessig
- ½ Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Die äußeren, sehr dunklen Blätter der Salate entfernen. Die restlichen, feineren Blätter einzeln abzupfen und waschen. Sehr große Blätter etwas kleiner zupfen.

- Radicchioblätter ebenfalls waschen und in kleinere Stücke schneiden.
- Gurke schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
- Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
- Für das Dressing Sahne, Crème fraîche, Öl, Zucker, Balsamico, Saft der halben Zitrone, Schnittlauch und Zwiebeln miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Salat und Gurkenwürfel in einer Schüssel mischen. Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben.