

Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

80 g Wildkräutersalat	2 braune Champignons	5 Kirschtomaten
4 Radieschen	1 gelbe Snackpaprika	1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe	10 ml Aceto Balsamico	10 ml Himbeeressig
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Wildblütenhonig	2 Zweige glatte Petersilie
20 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer

Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in eine große Schüssel geben. Champignons und Radieschen putzen, in feine Scheiben schneiden und zum Salat geben. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, dann in Streifen schneiden und ebenfalls zum Salat geben.

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln, Knoblauch sehr fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Schalotte, Knoblauch, 1 Teelöffel Petersilie, Aceto Balsamico, Himbeeressig, Senf, Honig, Öl, Salz, Pfeffer und 40 ml Wasser in einen Schüttelbecher geben und eine Vinaigrette herstellen. Vinaigrette über den Salat geben und von Hand vermischen.

Tomaten halbieren und pro Portion 5 Tomatenhälften auf den Salat geben.

Stefan Hagemeyer am 11. Januar 2021