# Blütensalat

Der Blütensalat sieht wunderschön aus und schmeckt mit dem fein abgestimmten Dressing richtig lecker. Ein originelles Rezept, ideal wenn Gäste kommen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Kopfsalat |
| 1 Handvoll | Kapuzinerkresseblätter |
| 1 Handvoll | Blüten (gemischt) |

### Für die Vinaigrette

| | |
|---|---|
| 6 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Aceto Balsamico |
| 1 EL | Weißweinessig |
| 1 EL | Himbeeressig |
| 1 TL | Dijonsenf |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe (fein gehackt) |
| 2 Spritzer | Zitronensaft |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Zucker |

## Zubereitung

1. Für den **Blütensalat** zunächst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den

Blattsalat putzen und waschen, anschließend gut abtropfen lassen. Die Salatblätter auf Tellern anrichten.

2. In einer kleinen Schüssel Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Balsamicoessig, Weißweinessig, Himbeeressig, Olivenöl, Zitronensaft und Senf mit dem Schneebesen oder Pürierstab cremig aufschlagen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz, gegebenenfalls etwas Zucker zufügen. Zuletzt die Kapuzinerkresse unterheben. Das Dressing über die Salatblätter träufeln.

3. Vor dem Servieren mit essbaren Blüten garnieren, zum Beispiel Gänseblümchen, Veilchen, Kapuzinerkresse, Stiefmütterchen oder Ringelblumen.

## Tipp

Den Blütensalat kann man zusätzlich mit gehackten Nüssen, Kirschtomaten oder rohen, feinen Champignonscheiben verfeinern.