Frischer Salat mit Kräutern

Der frische Salat mit Kräutern schmeckt zu fast allen Fisch- und Fleischgerichten. Chicorée und Kresse verleihen dem einfachen Rezept das gewisse Etwas.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

3 Stk.	Chicorèes
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Radieschen
1 Stk.	Salatgurke
3 Stk.	Tomaten

Für die Marinade

1 Bund	Dille
6 EL	Essig
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Kresse
6 EL	Öl
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Kaum eine Beilage kann durch eine so erfrischende Kombination aromatischer Zutaten überzeugen, wie der **frische Salat mit Kräutern**. Chicorée und Frühlingszwiebeln gründlich waschen und in feine Streifen schneiden.

2. Radieschen in Spalten trennen und die Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Salatgurke reinigen und in ebenso feine Scheiben schneiden. Das Gemüse in einer großen Schale vermengen und die Marinade zubereiten.

3. Knoblauchzehen abziehen und in einer Presse zermahlen. Im Nachgang mit Essig und Öl durchmengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zitronensaft hinzugeben. Dill, Petersilie und die Kresse fein zerhacken und zur Marinade geben und gründlich verrühren und Dressing über den Salat geben.

Tipp

Den frischen Salat mit Kräutern in den Kühlschrank stellen und erst dann anrichten.