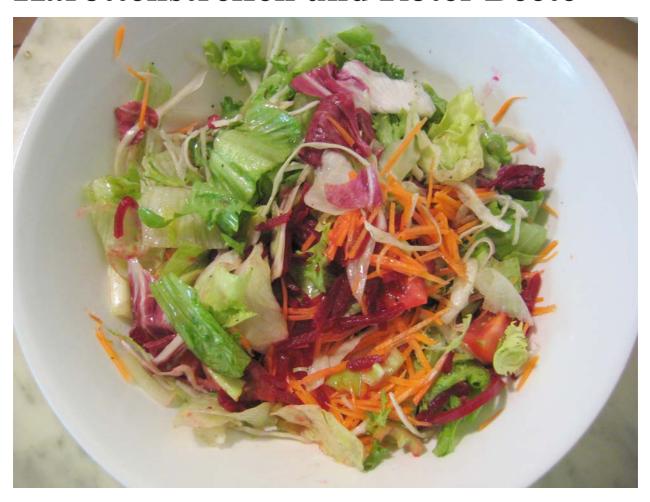
Italienischer gemischter Salat mit Karottenstreifen und Roter Beete



Zutaten:

Mischsalat

Karottenstreifen

Rote Beete

Kirschtomaten

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL italienischer Weißweinessig

5 EL italienisches Olivenöl

- 1. Salate gründlich waschen und abtropfen lassen bzw. schleudern. In ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
- 2. Karottenstreifen, Rote Beete Streifen und halbierte Kirschtomaten zuerst in die Schüssel geben, dann die Blattsalate.
- Salzen, pfeffern und Weißweinessig über den Salat verteilen. Dann das Olivenöl. Rasch durchmischen und auf Portionsteller verteilen.

Hinweise:

Anregung aus dem Self-Service Restaurant neben dem Hotel Quadrante Europa in der Nähe von Verona.

Angemacht mit italienischem Essig und Olivenöl "Olitalia". Dazu die italienischen Panini, die nach nichts schmecken.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Beilagen, Salate, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.01.2023