

Salat mit Kräutersauce



Zutaten für 2 Personen:

1/2 Kopfsalat

1 Tomate

Kräutersauce:

Fertigprodukt (z.B. Salatkrönung würzige Gartenkräuter von Knorr)

3 EL Wasser

3 EL neutrales Öl

1. Kopfsalat in Blätter zerteilen und in kleinere Stücke reißen, welke Stellen sorgfältig entfernen. Äußere Blätter von vorneherein weglassen.

2. Kopfsalatblätter gründlich mehrmals in kaltem Wasser in einer Salatschleuder waschen und dann gut abtropfen lassen bzw. schleudern.

3. Tomaten waschen, halbieren, längs vierteln und die Viertel quer in Scheiben schneiden. Tomatenstückchen zur Kräutersauce geben.

3. Salatblätter erst kurz vor dem Servieren durch die Kräutersauce ziehen.

Kräutersauce:



1. Beutelinhalt in eine Schüssel geben.

2. Mit 3 EL Wasser verrühren und dann 3 EL neutrales Öl einrühren.

Hinweise:

Normalerweise bevorzugen wir unsere eigenen Salatsaucen. Bei dieser Kräutersauce machen wir gelegentlich eine Ausnahme.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Beilagen, Salate, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023