
Grüner Salat mit Möhren und Radieschen

Kategorie: Salate - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

- 0,5 grüner Salatkopf
- 120 g Möhren
- 1,0 Bund Radieschen
- 30,0 g Champignons
- 60,0 ml Balsamico-Essig
bianco
- 40,0 ml Olivenöl
- 0,5 Zwiebel
- 2,0 EL frische gemischte
gehackte Kräuter
- 1,0 TL Honig
- 1,0 TL Senf
- 100 ml Apfelsaft
- 60,0 g Schafsfeta

(Angaben für 4 Personen)

Radieschen sind eines der ersten Frühlingsgemüse im Jahr.

Zusammen mit Möhren, Karotten und grünem Salat ergeben sie einen knackig frischen Salat. Mit Schafsfeta garniert kommt noch eine würzige Note hinzu.

Zubereitung

Den Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Möhren nach Belieben schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und auch in Scheiben schneiden. Für die Marinade Essig und Öl in einen Schüttelbecher geben. Die Zwiebel und die Kräuter hacken und mit Honig, Senf und Apfelsaft in den Schüttelbecher geben. Kräftig und nicht zu kurz schütteln, bis sich alles gut vermischt hat. Die Marinade über das Salatgemüse geben und unterheben. Den Schafkäse darüber bröckeln.

