



REZEPT DER WOCHE

Frühlingssalat mit Limettendressing

Zutaten

1 Bund Postelein

1 Bund Asiasalat

1 Bund Radieschen

1 Apfel

1 Hand voll Walnüsse, Mandeln und Sesam

Für das Dressing:

6 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig

1 EL Limettensaft

2 TL Senf

1 TL Honig

½ TL Salz

Pfeffer

italienische Kräuter, 1 gehackte Knoblauchzehe

Zubereitung

Postelein, Asiasalat und Radieschen waschen und schneiden. Den Apfel in kleine Stücke schneiden und alles in eine Salatschüssel geben.

Die Zutaten für das Dressing in ein Schraubglas mit Deckel geben und alles schütteln bis es gut durchmischt ist.

Walnusskerne und Mandeln grob hacken und zusammen mit dem Sesam einige Minuten in der Pfanne anrösten.

Den frischen Salat zusammen mit dem Dressing und den gerösteten Kernen genießen.

Guten Appetit!