

Rezept

Feldsalat mit Kräutersauce

Ein Rezept von Feldsalat mit Kräutersauce, am 02.04.2023

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln (möglichst junge Zwiebeln mit grünen Schlotten)	1 Bund Radieschen
1 Hand voll Brunnenkresse, ersatzweise ½ Beet Kresse	1 Bund Schnittlauch
1 TL fein gehackter Estragon	1 EL fein geschnittener Borretsch
Salz	1 EL gehackte Pimpinelle
200 g Feldsalat	3 EL Weißweinessig
	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
	4 EL Traubenkernöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und samt Grün fein hacken. Die Radieschen waschen, putzen und in Stifte schneiden. Einige zarte Radieschenblätter fein hacken.
2. Schnittlauch und Brunnenkresse waschen, trockentupfen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln und alle Kräuter in einem Schüsselchen mit Essig, Salz und Pfeffer mischen, etwa 15 Min. ziehen lassen.
3. Den Feldsalat verlesen, putzen und gründlich waschen. Gut abtropfen lassen. Den Salat in einer großen Schüssel vorsichtig mit dem Öl vermischen, dann erst die Kräutermarinade darüber träufeln und unterheben. Die Radieschenstreifen darüber streuen und gleich servieren.