

## Rezept

# Gemischter Salat mit Kürbiskernen

Ein Rezept von Gemischter Salat mit Kürbiskernen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Radicchio	<b>2</b> Stauden Chicorée
<b>1</b> kleiner Friséesalat	<b>250 g</b> Kirschtomaten
<b>250 g</b> Mozzarella-Bällchen	<b>100 g</b> Schalotten
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>4 EL</b> Weinessig
<b>6 EL</b> neutrales Öl	<b>6 EL</b> Kürbiskernöl
<b>4 EL</b> Kürbiskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Radicchio, Chicorée und den Friséesalat waschen und putzen, gut trockenschütteln und mundgerecht zerteilen. In einer Schüssel mischen oder auf einer Salatplatte dekorativ ausbreiten.
2. Die Kirschtomaten waschen, die Mozzarella-Bällchen abtropfen lassen. Beides eventuell kleiner schneiden und auf dem Salatbett verteilen.
3. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Mit Senf, Salz, Pfeffer und dem Weinessig verrühren. Nach und nach beide Ölsorten mit einem Schneebesen darunter schlagen. Das Dressing abschmecken und gleichmäßig über den Salat verteilen. Zuletzt die Kürbiskerne darüber streuen.