

Rezept

# Gemischter Sommersalat

Ein Rezept von Gemischter Sommersalat, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> gemischte Sprossen (z. B. Linsen, Mungobohnen, Radieschen, Alfalfa; Kühlregal)	<b>1 Bund</b> Radieschen
<b>100 g</b> Kirschtomaten	<b>2</b> Bio-Minigurken
<b>je 1</b> rote und gelbe Spitzpaprikaschote	<b>2</b> Möhren
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>3 EL</b> Weißweinessig
Salz	<b>1 EL</b> Senf
<b>4-6 EL</b> Olivenöl	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 35 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Die Salatblätter waschen, putzen und trocken schleudern. Die Blätter mundgerecht zerpfeifen. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Gurken waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Möhren schälen und in feine Stifte schneiden. Spitzpaprika halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Für die Marinade den Essig mit dem Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Das Dressing über die Salatzutaten gießen und alles behutsam mischen. Sommersalat sofort servieren.