

## Rezept

# Schneller Blattsalat mit Camembert-Dressing

Ein Rezept von Schneller Blattsalat mit Camembert-Dressing, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Kräuterseitlinge	<b>3 EL</b> Olivenöl
Meersalz	Pfeffer
<b>100 g</b> reifer Ziegencamembert	<b>300 g</b> Naturjoghurt
<b>6 EL</b> Milch	<b>2 TL</b> Feigensenf
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>1</b> Knoblauchzehe (nach Belieben)	<b>2</b> Romanasalate (ca. 400 g)
<b>1</b> Radicchio	<b>200 g</b> Erdbeeren
<b>50 g</b> Alfalfa-Sprossen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Für die Pilze die Kräuterseitlinge trocken abreiben und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, die Pilze darin bei starker Hitze auf beiden Seiten 2 - 3 Min. braten. Auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 80° warm halten.
2. Für das Dressing die weiße Haut vom Camembert abschaben, den Käse in Stücke schneiden. Mit Joghurt, Milch, Senf, Öl und Zitronensaft in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Knoblauchzehe schälen und dazupressen.
3. Für den Salat Romana und Radicchio putzen, vierteln, vom Strunk befreien und waschen. Die Viertel in feine Streifen schneiden. Erdbeeren abbrausen, die Kelchblätter entfernen, die Beeren vierteln. Die Sprossen in einem Sieb kurz in kochendes Wasser halten und abtropfen lassen. Salate und Erdbeeren auf Tellern anrichten, mit dem Dressing beträufeln. Pilze darauf verteilen und die Sprossen darüberstreuen. Dazu passt Ciabatta.