

Sommersalat mit Erdbeeren

Dieser fruchtige Salat ist die ideale Beilage zu Grill- und anderen Fleischgerichten und macht sich auch als Blickfang beim Büffet (Brunch, Party, etc.) ganz hervorragend. Die Kombination von "klassischem" Salatzutaten und Erdbeeren ist einfach gelungen, und die zitronig-senfige Sauce gibt dem Salat einen besonders frischen Geschmack.



Zutaten (für 4 Personen als Beilage)

ein halber Eisbergsalat (oder eine Blattsalatmischung aus der Tüte, grüner Salat geht auch)

1/2 Gurke

1 gelbe Paprikaschote

100 g Erdbeeren

1 Zwiebel

1/2 Bund glatte Petersilie

1 TL mittelscharfer Senf

3 EL Öl

3 EL Zitronensaft

Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung

Salat säubern und in Stückchen rupfen, die halbe Gurke mit Schale in feine Scheiben schneiden, die Paprikaschote vierteln, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Erdbeeren waschen und vierteln, die Zwiebel in möglichst kleine Würfelchen schneiden. Die Petersilie fein zerhacken. Alles mischen.

Aus Zitronensaft, Öl und Senf die Salatsauce zubereiten und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, über den Salat geben.

Quelle: <http://www.anagoria.de/rezepte/rez0025.html>