



LOLLO-SALAT MIT ERDBEEREN

Rezept für 4 Pers.

Ganz pfiffige Sauce!



150 g	Lollo bianco	Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und zu passender Größe zupfen.
150 g	Lollo rosso	
1 Bund	Basilikum	Basilikumblätter waschen und grob zerschneiden.
500 g	Erdbeeren	Erdbeeren waschen, putzen und längs vierteln.
50 g	Hartkäse	Den Hartkäse entrinden und dünn hobeln.
5 El	Balsamico	Balsamico-Essig, Öl, Honig, Salz, Pfeffer und Senf verrühren.
8 El	Öl (Walnussöl)	
2 El	Flüssiger Honig	Die Salatblätter mit Basilikum, Erdbeeren und Vinaigrette behutsam mischen - den gehobelten Käse darüber streuen.
	Salz	
	Schwarzer Pfeffer - grob gemahlen	
	Senf (Dijon)	

Tipp: Dieser Salat eignet sich als sommerliche Vorspeise oder gut zu Geflügelgerichten!

Mehr Infos & leckere Rezepte bei Ihrem Direktvermarkter...

Die schönsten
Landerlebnisse in NRW
finden Sie unter:

landservice.de