

Kopfsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Kopfsalat
- 1 Handvoll Feldsalat
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 EL Zitronensaft
- Salz
- 1 TL Zucker
- 3 EL (aus dem Glas) Preiselbeeren
- 6 EL Olivenöl

Kopfsalat und Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kopfsalat in grobe Stücke zupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Preiselbeeren gut abtropfen lassen. Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren. Preiselbeeren, Schnittlauch und Öl untermischen. Kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.

Dieser Salat passt besonders gut zu Wildgerichten.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 16.06.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen