

Kräutersalat mit Basilikum-Dressing

Gemischter Blattsalat mit einem raffinierten Kräuter-Dressing.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Salat:

½ Kopf Friséesalat
125 g Baby-Salatomischung
1 Kästchen Gartenkresse
1 Kästchen Daikonkresse
Kerbelblättchen
Estragonblätter

Basilikum-Dressing:

1 Topf Basilikum
1 Knoblauchzehe
2 EL Kräuteressig
1 TL mittelscharfer Senf
2 TL flüssiger Honig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 ml Olivenöl

1 Salat zubereiten:

Salate waschen, abtropfen lassen und zerkleinern. Salat-Mischung mit dem Frisée vermischen. Kerbel, Estragonblätter sowie Garten- und Daikonkresse dazugeben.

2 Dressing zubereiten:

Basilikumblätter abzupfen, Knoblauchzehe abziehen und in einen Rührbecher geben. Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren, dabei das Olivenöl zulaufen lassen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Kurz vor dem Servieren Kräutersalat mit dem Dressing vermengen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich können Sie den Salat mit Rote Beete Sprossen verzieren.
- Kombinieren Sie den Salat mit anderen Vorspeisen, z. B. [Datteln im Speckmantel](#) oder [Bündner Fleisch mit Meerrettich](#) zu einem gemischten Vorspeisenteller.