


Bunter Erdbeersalat

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

 bis 20 Min.**Zutaten:**

- 1 Eichblattsalat
- 1 Bund Radieschen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g Erdbeeren
- 150 g Mini-Mozzarella-Kugeln
- 1 Bund Basilikum

Salatsoße:

- 5 EL Balsamico Bianco
- etwa 1 TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 TL Honig
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 125 ml Olivenöl

1 Vorbereiten:

Eichblattsalat waschen, abtropfen lassen und zerpflücken. Radieschen waschen, putzen und je nach Größe achteln oder vierteln. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mini-Mozzarellakugeln halbieren. Basilikum in Streifen schneiden.

2 Salatsoße:

Alle Zutaten miteinander verrühren, evtl. noch abschmecken.

3 Zubereiten:

Die Salatzutaten auf einer großen Platte anrichten. Die Soße darüber verteilen und mit Basilikum bestreuen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Bestreuen Sie den Salat mit gerösteten Dr. Oetker Mandeln gehobelt.