



Rezepte aus der Behr Küche

Salat-Mix mit Minz-Erdnuss-Dressing



Zutaten für 4 Personen

3 Schälchen á 50g Salat-Mix (nach Geschmack auswählen)
ca. 80g Erdnussbutter oder Sesampaste (Tahin)
3-4 EL Joghurt
ggf. ein wenig Wasser
2 Lauchzwiebeln
Blätter von 2-3 Minzweigen
2-4 EL Zitronen- oder Limonensaft
Salz + Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Den Salat-Mix waschen und auf Tellern arrangieren. Die Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden, ebenso die Minzblätter. Etwas aufbewahren als Deko. Den Zitronensaft, den Joghurt und die Erdnussbutter mit einem Stabmixer pürieren. Eventuell mit Wasser verlängern bis eine schöne Dressingkonsistenz entsteht. Die Minze und Lauchzwiebeln unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ungefähr eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Die restliche Minze und Lauchzwiebeln auf den Salat streuen. Tipp: Dazu passen z.B. Hühnerbrustfilet und gesalzene Erdnüsse.