



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Kopfsalat mit Putenstreifen und Erdbeeren



#### Zutaten für 4 Personen

1 Kopfsalat  
einige Halme Schnittlauch  
einige Stiele Petersilie  
300 g Erdbeeren  
200 g Feta  
300 g Putenbrust  
Öl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer

für das Dressing:  
8 EL Olivenöl  
½ Zitrone  
Zucker, Salz, Pfeffer

---

#### Zubereitung:

Zuerst das Putenfleisch in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch unter Wenden 4–5 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kopfsalat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Petersilie klein hacken. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Den Fetakäse zerbröseln.

Für das Dressing das Olivenöl mit dem Saft der halben Zitrone mixen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss alles in eine Schale oder Schüssel geben, mit dem Dressing mischen und anrichten.

Tipp: Etwas frisches Baguette ist ein leckerer Begleiter.

Guten Appetit!