



Rezepte aus der Behr Küche

Kopfsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette



Zutaten für 2 Personen

- 1 Kopfsalat
 - 1 Bund Schnittlauch
 - 3 EL Zitronensaft
 - Salz
 - 1 TL Zucker
 - 3 EL Preiselbeeren (Glas, abgetropft)
 - 4 EL Olivenöl
-

Zubereitung:

Kopfsalat putzen, waschen, trocken schleudern und in grobe Stücke zupfen. Schnittlauch in Ringe schneiden. Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren. Preiselbeeren, Schnittlauch und Olivenöl untermischen. Die Vinaigrette kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.