

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

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!