

Kochen mit Klaus

Feldsalat de luxe à la Fischerin

Zutaten: (Beilage für 3-4 Personen)

- 2 Salatlöffel Himbeer-Balsam (Essig), 1,5 Salatlöffel Walnussöl,
- 1 Salatlöffel Wasser, 1-2 rote Zwiebeln, frischer Pfeffer, $\frac{3}{4}$ TL Salz,
- $\frac{1}{2}$ Pck. (ca. 35 g) TK-8 Kräuter (Aldi), 50 g Pinienkerne, 1 Salatgurke,
- 1 Pck. Feldsalat (War faul, habe den vorgewaschenen verwendet!)

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Gurke schälen, längs halbieren u. in Scheiben schneiden. Feldsalat putzen, waschen u. trockenschütteln.
2. Himbeer-Essig, Walnussöl, Wasser, Zwiebelwürfel u. Kräuter vermengen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten u. heiß in die Marinade geben. Vermischen u. darin 10 Min. ziehen lassen.



4. Gurke u. Feldsalat unter die Marinade heben.

Tipp des Chaoten: Genialer Geschmack! Da iss sogar Klaus Salat! Auf die Qualität des Himbeer-Balsam achten. Bei minderer Qualität evtl. noch Zucker oder flüssigen Süßstoff zugeben.

