

Gemischter Salat mit Käse (für 4 Portionen)

Das brauchst Du:

- 1 kleiner Kopf Blattsalat
- 1 kleiner Kohlrabi
- 1 Möhre
- ½ Gurke
- 10 Radieschen
- 4 Scheiben Edamer oder Gouda
- 3 Esslöffel Rapsöl
- 3 Esslöffel Kräuteressig
- 3 Esslöffel Wasser
- je ½ Teelöffel Senf, Meerrettich, Honig oder Zucker
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch
- 3 Stängel Petersilie

So wird's gemacht:

1. Entferne vom Salatkopf die äußeren Blätter. Zerteile den Salat in seine Blätter und wasche sie in kaltem Wasser. Lasse die Blätter im Sieb abtropfen.
2. Schäle Kohlrabi und Möhre. Schneide bei den Radieschen die Blätter mit einer Schere ab und wasche das Gemüse in einer Schüssel.
3. Rupfe die Salatblätter in mundgerechte Stücke in eine Salatschüssel. Rasple den Kohlrabi und die Möhre auf einer groben Raspel über die Salatblätter. Schneide die Radieschen und die Gurke in dünne Scheiben und gib sie dazu.
4. Schneide die Käsescheiben in schmale Streifen und gib sie in die Salatschüssel.
5. Wasche Schnittlauch und Petersilie, schneide sie klein und gib sie dazu.
6. Verrühre Öl, Essig und die Gewürze in einer Schüssel zu einer Soße und gib sie über die Salatzutaten.
7. Vermenge alles miteinander.

Das brauchst Du außerdem:

Schüssel, Salatsieb, Küchenmesser, Sparschäler, Schere, rutschfestes Schneidbrettchen, Gemüseraspel, Salatschüssel, Salatbesteck, kleine Schüssel für Salatsoße, 2 Teelöffel zum Probieren, Abfalleimer

Tipp: Hierzu schmecken Kartoffeln, Vollkornbrot oder Vollkornbaguette.

