

Silvias Kräutersalat



1 Grüner Kopfsalat
1 Roter Kopfsalat
1 Fenchel
1 Frühlingszwiebel
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Pfefferminze
ein wenig Maggikraut

Pinienkerne
Haselnüsse
Zucker

Kräuteressig
Olivenöl
Pfeffer, Salz

1. Salat waschen und in mundgrosse Stücke zupfen. Kräuter und Frühlingszwiebel fein hacken. Fenchel in Scheiben raffeln.
2. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und beiseitestellen, danach Haselnüsse rösten und mit etwas Zucker karamellisieren. Auskühlen lassen und über den Salat geben.
3. Salatsauce: Kräuteressig mit Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch