

Frühlingssalat mit Kräuter-Vinaigrette



Zutaten für 10-12 Personen:

- 2 Kopfsalat
- 2 Frisée oder Lollo Salat
- 1 Bund Radieschen (250 g)
- 500 g Kirschtomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Basilikum oder Bärlauch
- 10 gekochte Eier

Salatsauce

- 2 dl weisser Balsamico-Essig
- etwas Zucker
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 6 dl Rapsöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- etwas frischer gehackter Basilikum

Zubereiten:

Salat putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Tomaten putzen, waschen und halbieren.

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Basilikum oder Bärlauch waschen, trocken tupfen und die Blättchen in feine Streifen schneiden.

Die Eier schälen und in Stücke oder Scheiben schneiden.

Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf mit den Schneebesen des Handrührgerätes kräftig verrühren.

Das Öl darunter schlagen und die Kräuter unterrühren.

Salat, Radieschen, Tomaten, Eier und Zwiebeln mischen.

Vinaigrette darüber giessen und gut mischen.

Dazu schmeckt Bauernbrot.