

# Gemischter Salat

## mit Honig-Senf Dressing



### Zutaten Salat:

Gemischter Pflücksalat oder  
Blattsalat/Eisberg  
1 Paprika, 1 Karotte  
1 Gurke, 5 Radieschen  
1 rote Zwiebel, 1 gekochtes Ei  
1 Mozzarella, 2 Champignons  
Etwas Parmesan oder Gouda  
1 Bund Schnittlauch  
Pinienkerne

### Zutaten Dressing:

200 ml Sahne  
1 EL Senf, Dijon fein  
1 EL Senf, Dijon grob  
2 TL Honig  
2 EL Weissweinessig  
etwas Salz, etwas Pfeffer



**Zubereitung Salat:** Den Salat waschen und z.B. in der *Salatschleuder* „Fortuna“ trocken schleudern. Das Ei kochen. Karotte und Zwiebel schälen. Paprika, Gurke, Radieschen und Schnittlauch waschen.

Die Paprika in Streifen und die Karotte in feine Julienne schneiden.

Die Gurke (mit dem Gemüseschneider Spiromat) in Spiralen schneiden.

Radieschen stifteln. Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Den Mozzarella in gleichmäßige Scheiben aufteilen. Das gekochte und geschälte Ei 6-teln.

Den Pflücksalat mit etwas Dressing anmachen und auf einem Teller mit den anderen Zutaten optisch ansprechend anrichten. Den Parmesan reiben und zusammen mit einigen Pinienkernen auf dem Salat verteilen. Zum Abschluss mit einer *Kräuterschere* – z.B. der *Westmark* „*Kräuter-Fee*“ - etwas frischen Schnittlauch aufschneiden und über den Salat streuen.

**Zubereitung Dressing:** Alle Zutaten im *Schüttelbecher* „*Maxi*“ mischen und kräftig schütteln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit!**

