



## Warmer Eisbergsalat

### Description

*default watermark*



## Zutaten

4 Portionen

### Für den Salat:

1 Eisbergsalat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Paprika, grün  
150 g Kirschtomaten  
1 Orange  
60 g Mandel  
8 Blätter Basilikum  
2 EL Olivenöl

### Für das Dressing:

½ Zitrone, unbehandelt  
1 TL Honig  
100 ml Sahne  
100 g Saure Sahne  
60 ml Gemüsebrühe  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

## Zubereitung

1 Eisbergsalat in einzelne Blätter abtrennen, waschen und gut trocken schaukeln. In dicke Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken und fein hacken. Paprika waschen, waschen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen, waschen und in feine Streifen schneiden. Orange schälen und die Segmente halbieren. Mandeln grob hacken. Basilikumblätter waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und grob zupfen.

2 Für das Dressing die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und etwa 1 EL Schale abreiben sowie 1-2 EL Saft auspressen. Mit Honig, Sahne, saurer Sahne und Gemüsebrühe glatzühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Salat- und Paprikastreifen hinzugeben und weitere 2-3 Minuten anschwitzen. Bis der Salat etwas zusammenfällt. Zuletzt die Kirschtomaten hinzugeben und unterheben.

4 Den warmen Eisbergsalat mit der Sahnedressing belegen, mit Mandeln und Basilikumblättern bestreuen und servieren.

default watermark

## Category

1. Vegetarisch

## Date Created

Januar 15, 2024

## Author

jeanny