

GRÜNER SALAT MIT ROTEM PESTOKÄSE UND NÜSSEN

GRÜNER SALAT MIT ROTEM PESTOKÄSE UND NÜSSEN

Dieser grüne Salat mit rotem Pestokäse und Nüssen passt wunderbar zum Sommer. Egal ob zum Steak oder zu leckeren Fleischspießen vom Grill - er ist schnell gemacht und einfach gut. Den Käse bekommt man leider nicht überall - haltet einfach mal an der Käsetheke die Augen auf... ansonsten ist die Grüne Woche in Berlin auch immer eine gute Bezugsquelle, die ist aber nicht im Sommer sondern im Januar. So oder so, der Salat ist sehr lecker!



ZUTATEN ALS BEILAGE FÜR 4 PERSONEN:

75 g Feldsalat (1/2 Schale)

1/2 Salatgurke

1 handvoll Walnüsse oder Haselnüsse

150g roter Pestokäse

12 Cocktailtomaten

1 Frühlingszwiebel

5 EL Olivenöl

2 EL Quittenessig oder Pfirsichessig / Zitronensaft

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Gurke waschen, der Länge nach halbiert und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel schneide ich in Ringe und den roten Pestokäse in kleine Würfel schneiden. Die Cocktailtomaten kurzerhand halbieren. Alles zusammen in eine Schüssel geben und ordentlich durchmischen. Dann kommen die gehackten Walnusskerne oder Haselnüsse dazu.

In einem kleinen Schüsselchen Olivenöl, Quittenessig, Pfeffer und Salz mischen. Wer keinen hellen Fruchtessig hat kann auch Zitronensaft nehmen. Mir gefällte das geschmacklich sehr gut. Das Dressing direkt vor dem Servieren über den Salat geben, gut mixen und sofort anrichten.

Guten Appetit!

