

Eissalat pur



Zutaten für zwei Personen:

1/3 eines Eissalates
1 Msp Salz
Pfeffer aus der Mühle
Eine Prise Zucker
2 EL italienischer Rotweinessig
1 TL mittelscharfer Senf
50 ml kräftige Gemüsebrühe
2 EL neutrales Öl

1. Vom Eissalat den Strunk wegschneiden, äußere Blätter entfernen, falls nötig. Eissalat zuerst in Streifen schneiden, dann in kleine Stückchen teilen. Gut waschen und in der Salatschleuder trocknen.

2. In einer Salatschüssel Salz, Pfeffer, Zucker im Essig auflösen, Senf einrühren, Gemüsebrühe zugeben und gut verrühren. Zum Schluss das Öl einrühren.

3. Salatstückchen erst kurz vor dem Anrichten in die Schüssel geben, mit der Sauce vermengen.

Hinweise:

Eissalat schmeckt manchmal etwas langweilig. Mit dieser Sauce nicht. Ein prima Wintersalat.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Beilagen, Salate, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023