

# Blattsalate mit Rucola-Senfsauce und Putenbruststreifen



## Zutaten für 3 Personen:

60 g grüne Salatherzen  
40 g Frisee-Salat  
40 g Radicchio  
1-2 Kartoffeln vom Vortag  
3-4 Kirschtomaten  
Parmesan am Stück  
150 g Putenschnitzel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Mehl zum Bestäuben  
1 EL Olivenöl

## Rucola-Senfsauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 hartes Ei  
2 TL Dijonsenf  
1 TL Salatmayonnaise  
4 EL Aceto Balsamico bianco  
8 EL neutrales Öl  
3 EL Sahne  
1 EL Wasser  
16 Blätter Rucola

1. Für die Rucola-Senfsauce alle Zutaten mit einem Stabmixer gründlich pürieren. Nach Geschmack nochmals abschmecken.

2. Salate verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Auf einer Servierplatte anrichten. Kirschtomaten waschen und vierteln, Kartoffeln in Scheiben schneiden und darauf verteilen.

3. Putenschnitzel quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Leicht salzen, pfeffern und mehlieren. In einer beschichteten Pfanne in Olivenöl braten.

4. Rucola-Senfsauce auf den Salat träufeln und die Putenbruststreifen darauf verteilen.

## Hinweise:

Bei den Blattsalaten sind viele Variationen möglich. Gut passen auch noch gebratene Zucchini und/oder Paprikaabschnitte.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, große Salate, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 01.02.2021