

Kopfsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette

Für 4 Personen

1 Kopfsalat	1 Handvoll Feldsalat	1 Bund Schnittlauch
3 El Zitronensaft	Salz	1 Tl Zucker
3 El Preiselbeeren (Glas, abgetropft)	6 El Olivenöl	

Kopfsalat und Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kopfsalat in grobe Stücke zupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren. Preiselbeeren, Schnittlauch und Öl untermischen. Kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011