

FELDSALAT mit Radicchio und Tomaten

Ein fix gemachter Salat zu vielen Hauptgerichten

2 Personen

1 Portion	Feldsalat, rot und grün gemischt
6	kleine Cherry-Tomaten
4 Blätter	Radicchio oder Treviso
1 EL	Balsamico-Essig
2 EL	Öl
1 TL	milder Senf
1 Prise	Zucker
Salz, Pfeffer	



Feldsalat und Radiccioblätter gründlich waschen und trocken schütteln. Cherry-Tomaten halbieren. Aus 1 EL Balsamicoessig, 2 EL Öl, 1 Prise Zucker, Pfeffer, Salz und einem Teelöffel mildem Senf eine Vinaigrette zubereiten und kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen. Besonders lecker ist die Vinaigrette, wenn man einen aromatisierten Balsamico-Essig

verwendet, zum Beispiel Feigen-Balsamico.

Zubereitungszeit 5 Min.

vegetarisch
vegan

