

Teil 2 Salat / Gemüse

Rezeptteil 1 von 4 Grüner Salat, Senf-Dressing, Tomaten

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
180 g	Grüner Salat
250 g	kleine Cherry-Rispen-Tomaten
30 ml	Weißer Balsamico-Essig
90 ml	Öl
1 TL	Senf
	Zucker, Salz
	Zitrone - Abrieb und Saft

Vorbereitung

1. Die Salate im Ganzen waschen und mit einer Schleuder trocknen.

Zubereitung

Essig und Senf in einer gr. Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren. **Mit Salz und Zucker sehr kräftig abschmecken.**

Das Rapsöl in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen und dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Es soll eine dickflüssige Emulsion entstehen. **Noch einmal abschmecken.**

Die Cherry-Tomaten (mit den Rispen) bei direkter hoher Hitze kurz grillen, bis sie leicht aufplatzen. In die Schale mit dem Dressing geben und ca. 30 min marinieren.

Kurz vor dem Servieren die Tomaten aus dem Dressing nehmen, den Salat in die Schale geben und mit mit den Händen vorsichtig mit dem Dressing benetzen. Auf eine große Platte geben und mit den Tomaten dekorieren.