

Frühlingssalat mit Erdbeeren an Honig-Zitronen-Dressing

(4 Personen)

Salat:

50	g	Löwenzahn
50	g	Portulak
50	g	Brunnenkresse
50	g	Schnittsalat

Sauce:

2	TL	Honig
1-2		Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
1		Zitrone, Saft
2	EL	Apfelessig
1,5	dl	Oel
2	Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
		Salz, Pfeffer
250	g	Erdbeeren, geviertelt
200	g	Criollo von Uesslingen oder Kuhmilch-Feta, in Würfeli von 1 cm geschnitten

1. Den Salat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen, in der Salatschleuder trocknen.
2. Für die Sauce Honig, Knoblauch und Zitronensaft zusammen aufkochen, absieben. Essig, Oel und Schnittlauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Salat mit der Sauce mischen, auf Tellern anrichten, Erdbeeren und Käsewürfel drüber verteilen.