

Blattsalat mit Zitronendressing



Zubereitungszeit

10 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	120 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	12 g
Kohlenhydrate:	2 g

Zutaten für 4 Portionen

0.5	Bio-Zitrone
5 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Zucker
200 g	Blattsalat

Zubereitung

1. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Öl, Zitronenschale und -saft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salat anrichten, mit Sauce beträufeln. Nach Belieben anreichern.
2. Hackfleischgipfeli mit Salami
30 g Salamitranchen in Quadrate schneiden. Salami und 2 EL Frischkäse mit 200 g Hackfleisch mischen. Salzen, pfeffern. Kuchenteig in 8 Dreiecke schneiden. Fleisch darauf verteilen. Teigstücke zu Gipfeli rollen. Mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.
3. Cervelat mit Croûtons
1 Cervelat und 40 g Brot in Würfelchen schneiden. Beides in 1 EL Butter goldbraun braten. Bund Petersilie hacken. Dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schafskäse mit Estragon und Knoblauch
150 g Schafskäse in Würfel, 1 Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. 2 Zweige Estragon hacken. Alles mit 2 EL Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.