

Frühlingsalat mit Zitronensauce



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	140 kcal
Eiweiss:	3 g
Fett:	10 g
Kohlenhydrate:	7 g

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Distel- oder Sonnenblumenöl
- 1 Bierrettich
- 3 Bund Radieschen mit schönen grünen Blättern
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Blattsalat für die Garnitur

Zubereitung

1. Zitronenzesten fein abziehen. Mit dem Öl in eine Pfanne geben und handwarm erwärmen. Öl bei kleiner Hitze 10 Minuten stehen lassen, sodass sich das Aroma der Zitrone entfalten kann.
2. Rettich schälen. Rettich und Radieschen in feine Scheibchen schneiden oder hobeln. Einige schöne Radieschenblätter grob hacken. Alles in einer Schüssel mischen. Zitronensaft mit Zitronenöl und Senf zu einer Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Gemüse und Blattsalat mischen. Sofort servieren.