



Beeriger Pflücksalat

Für 4 Personen

1 Bund Pflücksalat

Für die Salatsoße:

Saft von 1 Zitrone

Salz

Pfeffer

Zucker

1 EL geh. Zwiebeln

50 ml Sonnen-
blumenöl

50 - 100 g
frische Beeren
(Erdbeeren,
Himbeeren oder
Blaubeeren

Den Salat verlesen, waschen, trocknen und etwas zerpflücken. Dann auf Salattellern anrichten.

Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und die Soße mit dem Öl verlängern.

Soße über den angerichteten Salat gießen.

Die Beeren säubern, trocknen, evtl. in Scheiben schneiden und über den Salat geben und sofort genießen.

Tipp: Anstelle des Öls kann man auch 100 ml Sahne verwenden.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

