Wilder Frühlingssalat mit Schafskäse

Zutaten (für 2 Personen)

- Kopfsalat (Batavia, Lollo Rossa-Bionda, Eisbergsalat….) was der Vorrat so hergibt
- Hirschhornwegerich
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bd. Radieschen
- 200 g Schafskäse
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- Meersalz
- 1 TL Honig
- 6 EL Raps- oder Olivenöl

Zubereitung

Wildkräuter und Salat waschen, abtropfen lassen und in nicht zu feine Streifen schneiden.

Zwiebel pellen, klein schneiden, Schnittlauch hacken und gewaschene Radieschen in Scheiben schneiden. Alles zusammen mit dem zerbröckelten Schafskäse in eine Schüssel füllen.

Aus Essig, Senf, Salz, Honig und Öl eine Vinaigrette rühren und mit dem Salat vermengen.

Tipp

Dazu passt ein Kräuterrührei und ein knackiges Baguette.

Wir wünschen „ Guten Appetit“

Britta`s Gemüsekiste