



Rezept der Woche

25. Juni 2007

Sommersalat mit gerösteten Pinienkernen und Ei dazu: Thousand Island Dressing

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Kopf Eisbergsalat (oder Kopfsalat oder Endiviensalat)**
- 1 kleiner Raddichio**
- 1 Chicoree**
- 1 Bund Radieschen**
- 20 Kirschtomaten**
- 200 gr kleine weiße Champignons**
- 1 rote Zwiebel**
- 1 Bund Lauchzwiebeln**
- 4-6 hartgekochte Eier**
- 100 gr Pinienkerne**

Zubereitung:

Alle Zutaten, ausser den Eiern und Pinienkernen, putzen waschen, abtropfen(schleudern), schneiden/zupfen und danach miteinander mischen. Auf die Teller verteilen. Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett rösten. Die Eier vierteln. Eier und Pinienkerne auf die Salate geben.

Dressing:

- 1 Tasse Tomatenketchup**
- 200 gr Yoghurt**
- 200 gr creme fraiche**
- 4 Ei Mayonaise**
- 2 Orangen**
- 1/2 Zitrone**
- 1 rote Paprika**
- 1 Fleischtomate**
- 1 kleine rote Zwiebel**
- je 1 Ei feingehackte Petersilie, Dill, Schnittlauch**
- Salz, Pfeffer Cayenne, Paprika(edelsüß)**

Tomatenketchup, Mayonaise, Joghurt, Creme fraiche, den Saft der Orange und Zitrone in einer Schüssel verrühren.

Die Tomate über Kreuz einschneiden und den Stielansatz rausschneiden. Kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Kerne etc. entfernen, dann in kleine Würfel schneiden.

Die Paprika und Zwiebel ebenfalls ganz fein würfeln. Alles mit der Soße verrühren, zum Schluss die gehackten Kräuter dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayenne abschmecken. Evtl. noch etwas Wasser zugeben. Fertig. Dazu frisches Ciabatta oder Baguette.

Guten Appetit!