Service vom Hof
Erholen Genießen Erkunden

Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Sommersalat mit Erdbeeren und Schafskäse

Zutaten	Zubereitung
2-3 EL Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne	in einer trockenen Pfanne trocken anrösten
2 EL Balsamessig, blanco 2 EL saure Sahne Salz, Pfeffer etwas Honig 3 EL Olivenöl	verrühren
1-2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe	fein hacken
200 g Möhren	putzen, grob raspeln
200 g Zucchini	waschen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden
100 g Schafskäse	würfeln
1 Bund Basilikum (ca. 30 g)	in Streifen schneiden, alles mit der Soße vermengen, abschmecken
150 g Blattsalat	waschen, zerteilen, auf eine Platte legen, den Salat darauf anrichten
300 g Erdbeeren	waschen, putzen, kleinschneiden, auf den Salat geben und mit den Pinienkernen bestreuen

www.service-vom-hof.de – Das Onlineportal mit Angeboten und Dienstleistungen der niedersächsischen Bauern

Rezept erstellt und erprobt vom Ernährungsteam der Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
Telefon: 0441 / 801-808 oder -818.