

Kräutersalat

Zutaten: (4 Pers.)

25 g (ca. 2 Bündel) Korianderblätter
30 g italienische Petersilie
15 g Dillblätter
25 g Estragonblätter
30 g Rucola
50 g Butter
100 g ganze ungeschälte Mandeln
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Korianderblätter, Petersilie, Dillblätter, Estragonblätter, Basilikumblätter und Rucola vorsichtig zupfen. Die Mengen sollten genau sein. Die Blättchen in eine grosse Schüssel mit kaltem Wasser tauchen, danach in der Salatschleuder komplett trocknen.

50 g Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Mandeln dazugeben und bei moderater Hitze 5-6 Minuten sautieren. Die Butter sollte dabei nicht braun werden. Mandeln herauspicken, abkühlen lassen und grob hacken. Butter warm halten.

Den Salat in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl und 1 EL Zitronensaft gut mischen, dann die flüssige Butter und die Mandeln beifügen. Würzen mit Salz und schwarzem Pfeffer.
