



## Frühlingsalat

Vor- und zubereiten: ca. **20 Min.**

Person: 127 kcal, F 10 g, Kh 6 g, E 2 g

### Zutaten

für 4 Personen

- 1 TL **Senf**
- 1 EL **Weissweinessig**
- 3 EL **Rapsöl**
- 2 EL **Dessert extrafin**  
(rahmangereicherte Sauermilch)
- 1 TL **Worcestershire-Sauce**
  - 1 kleine **Knoblauchzehe** gepresst
  - Salz**, nach Bedarf
  - Pfeffer**, nach Bedarf
- 1 **Gurke**, längs in ca. 3mm dicke Scheiben gehobelt
- 1 **Kopfsalat**, in Blättern
- 2 **Bundrüebli**, in feine Scheiben gehobelt
- 1 Bund **Radiesli**, in feinen Scheiben
- 1 **Bundzwiebel** mit dem Grün, in feinen Ringen

### Zubereitung

1. Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.
2. Je 2 Gurkenscheiben auf einem Teller ovalförmig aufstellen. Kopfsalat darin anrichten, restliche Zutaten darauf verteilen, Sauce darüberträufeln.