



**KLEESCHULTE**  
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

## *Bunter Salat mit zweierlei Dressing*

### Zutaten für 2 Portionen

- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL feines Rapsöl
- 2 Scheiben Vollkorntoast
- 1 kleiner Kopf Frisée-Salat oder Rucola
- 1 gelbe Paprika
- 150 g Champignons
- 3 Tomaten
- 1 Zucchini



### Zubereitung

Für die Vinaigrette Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, Rapsöl tropfenweise mit dem Schneebesen unterschlagen. Die Vinaigrette halbieren.

Für die gelbe Vinaigrette-Variante Eigelb mit Senf sämig rühren. Eiweiß fein hacken, beides unterziehen.

Für die grüne Variante Kräuter in die zweite Hälfte Vinaigrette geben, alles mit dem Pürierstab zu einer sämigen Sauce schlagen.

Knoblauch in eine mit Rapsöl erhitze Pflanze pressen. Toastbrotwürfel darin goldbraun rösten. Salat und Gemüse putzen, waschen. Frisée-Salat in Stücke zupfen, Paprika in Würfel, Zucchini in dünne Scheiben, Champignons in Viertel und Tomaten in Achtel schneiden. Salatzutaten vermischen und auf Tellern mit gerösteten Brotwürfeln anrichten.

Vinaigrette: 2 EL Essig, 6 EL Rapsöl nach Geschmack, Salz, Pfeffer

Variante in Gelb: 1 hartgekochtes Ei, 1/2 TL Senf

Variante in Grün: 1/2 Bund frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill)



*Guten Appetit!*