Sommerrezepte: Salatvariation mit einem Kirschen-Dressing

[caption id="attachment_10702" align="aligncenter" width="584" caption="Kirschen im Salat..."] [/caption]

Bei sommerlichen Temperaturen sind erfrischende Salate immer willkommen. Da noch knackige Kirschen zu kaufen sind und diese nun besonders vollmundig schmecken, kombiniert Johannes seine heutige Salatvariation mit Kirschen. Etwas Basilikum macht den Genuss komplett. Außerdem ist es so schön anzuschauen. Guten Appetit!

Zutaten

- für ca. 2 Personen
- 2 große Kartoffeln
- Etwas Rapsöl
- ca. 30 Kirschen
- 2 Schalotten
- Essig
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Hand voll Mischsalate
- 1 kleine Salatgurke
- Gehobelter Hartkäse

- Frischer Basilikum

Zubereitung

Die rohen Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer heißen Pfanne mit nicht zu wenig Rapsöl von beiden Seiten bissfest weich braten. Anschließend die fertigen Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur weiteren Verwendung bei 120 Grad im Backofen warm stellen.

Für das **Dressing** die Kirschen waschen und entsteinen. 2/3 der Kirschen zusammen mit einem Schuss Sonnenblumenöl aufmixen. Die Schalotten schälen und fein würfeln und zusammen mit einem guten Schuss Essig und den restlichen Kirschen zu den gemixten Kirschengeben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle rezent abschmecken. Falls das Dressing zu dick ist eventuell noch 2-3 Esslöffel Wasser hinzufügen.

Den Salat und die Gurke waschen, die Gurke in Scheiben schneiden. In einer größeren Schüssel die Blattsalate zusammen mit dem Kirschen-Dressing mischen, die Gurken-Scheiben unterheben und auf Teller anrichten. Jetzt die Bratkartoffel-Scheiben sowie Basilikum-Blätter darauf verteilen und mit gehobeltem Hartkäse bestreuen.

Kirschen im Salat...