

Salatvariation mit Kirsch-Dressing



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 Kirschegeben. 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...