




Frühlingsalat mit Apfel

 Zeit gesamt
20min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Radieschen	1 Bund
Karotten	2 St.
Äpfel, rot	1 St.
Mini Romana	4 St.
Schalotten	1 St.
Senf	1 TL
Olivenöl	4 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Sieb

1. Radieschen waschen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Apfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Salatblätter abtrennen, in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und abtropfen lassen.
2. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Schüssel Schalotte mit Senf, Olivenöl und Balsamico mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Alles mit dem Dressing vermengen und Frühlingsalat mit Apfel auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	144 kcal		
Kohlenhydrate	18 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	4 g	Fette	7 g