

Bunter Blattsalat mit Mango



- 1 Kopf Salat, oder Schnittsalat waschen, putzen, Blätter abzupfen und trocken schleudern.
- 1 Mango schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln.
- 1 Pck. Schafskäse ebenso würfeln.
- 1 Bd. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
- 100 ml Brühe mit
- 3 El. Essig,
- 4 El. Rapsöl,
- 1 Tl. Senf,
- Zucker und
- Salz & PfefferVaus der Mühe verrühren. Die Brühe sollte kräftig und noch, falls instant genommen wird, warm sein.
- 1 Knoblauchzehe halbieren und die Salatschüssel damit ausreiben.
Den Rest mit hineinpressen.
Den Blattsalat in die Schüssel geben, Mango- und Fetawürfel darauf verteilen, mit dem Dressing vermengen, mit den Lauchzwiebeln bestreuen und ev. noch einmal mit etwas
- Salz & Pfeffer sowie
- Zitronensaft abschmecken.