

Kopfsalatherzen mit Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette

Für 4 Personen:

6 St.	kleine Kopfsalatherzen
50ml	Apfelessig
1 EL	Dijonsenf
100ml	Rapsöl
1 TL	Ahornsirup
	Salz
	Schwarzer Pfeffer
3 St.	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch

Die Kopfsalatherzen vierteln, waschen und gut abtropfen lassen. Apfelessig, Himbeeressig und Dijonsenf in eine Schüssel geben und das Rapsöl tröpfchenweise unter Rühren hineinlaufen lassen. Mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer würzen. Die Radieschen fein hobeln und den Schnittlauch schneiden. Beides zum Schluss zum Dressing geben.

Die Kopfsalatherzen mit der Schnittlauchvinaigrette ca. 10 Minuten vor dem Servieren marinieren.

Tipp: Besonders gut passt gerösteter Speck dazu.