



Grüner Salat mit Pesto Verde-Dressing

Zutaten für 4 Personen

- 1 grüner Eichblattsalat
- 4 EL Schmand
- 200 ml Milch
- 6 TL ORO d'Italia Pesto Verde
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Schritt 1: Die Vorbereitung

Waschen Sie den Eichblattsalat unter fließendem, kaltem Wasser und schleudern ihn anschließend trocken. Zupfen Sie den Salat klein.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Das Pesto Verde-Dressing

Pesto Verde ist eine italienische grüne Sauce, die ungekocht ist. Pesto leitet sich von dem italienischen Wort „pestare“ ab – was „zerstampfen“ bedeutet. Für unser Pesto Verde wird Basilikum zerstampft und mit feinem Olivenöl vermengt. Alternativ zu Basilikum können aber auch andere grüne Kräuter verwendet werden, beispielsweise Petersilie oder Rucola.

Geben Sie den Schmand, die Milch und 6 TL Pesto Verde in eine Salatschüssel. Verrühren Sie die Zutaten gut und schmecken das Dressing nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und frischem Zitronensaft ab.

Schritt 3: Das Finale

Heben Sie erst kurz vor dem Servieren den Salat unter. So bleibt er knackig-frisch. Das Dressing schmeckt nicht nur toll zu Eichblattsalat, sondern auch Feldsalat oder gemischten Pflücksalat.