Die Rezeptidee der Woche: *Frühling* *Woche 23/ 2014*

Frühlingssalat mit Mai Gouda

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

100g	Rucola
1	Blattsalat, gezupft
1/2 Bund	Radieschen
1	Junge Karotte
1	Paprikaschote, rot
3	Frühlingszwiebeln
100g	Kirschtomaten
2	Eier, hartgekocht
	Frische Kräuter wie: Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum
250g	Mai Gouda
Für das Dressing:	
100ml	Traubensaft
4 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico Essig
1 EL	Senf
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- *Den Essig, den Senf und den Traubensaft verrühren. Das Öl langsam dazugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salatsauce einige Minuten durchziehen lassen.*
- *Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Möhre raspeln, die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden, Kirschtomaten halbieren, Radieschen in Scheiben schneiden. Eier schälen und vierteln.*
- *Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Basilikum, Petersilie und Kerbel fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Käse in kleine Würfel schneiden.*

Die Salatzutaten und den Käse in eine Salatschüssel geben, mit der Sauce vorsichtig vermengen, servieren.