



Bunter Picknicksalat

Zutaten

- 3 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 60 ml Wasser
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)
- 1,5 EL Quittengelee
- 3 EL weißer Aceto Balsamico
- 6 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 Stängel Petersilie
- 60 g Pinienkerne
- 120 g Batavia
- 250 g Kirschtomaten
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. MAGGI Gartengemüse Bouillon in kochendem Wasser auflösen. THOMY Delikatess-Senf, Quittengelee und Aceto Balsamico zugeben und mit Pfeffer würzen und abschmecken. THOMY Reines Rapsöl mit einem Stabmixer unterschlagen, bis eine gebundene Vinaigrette entsteht.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Danach zugeben und unterrühren. Das Dressing in die Gläser (Inhalt ca. 380 ml) mit Schraubverschluss verteilen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
3. Batavia putzen, waschen und in kleine Stücke zerpflücken. Kirschtomaten waschen und halbieren. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
4. Kirschtomaten und Paprika in die Gläser schichten. Bataviasalat und Pinienkerne darüber verteilen. Die Gläser verschließen, dabei nicht schütteln. Erst kurz vor dem Verzehr die Gläser umdrehen und leicht schütteln, so dass sich das Dressing über dem Salat verteilt.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	189 kcal
Fett	17 g
Protein	4 g

🕒 20 Minuten

⊕ 6 Portionen