



Kopfsalat mit Radieschen und Kresse

Zutaten

- 175 g Kopfsalat
- 40 g Radieschen
- 2 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 4 EL Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Zucker
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 EL Kresseblättchen

Zubereitung

1. Kopfsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerplücken. Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. MAGGI Würzmischung 4 mit kochendem Wasser, Zitronensaft, THOMY Delikatess-Senf und Zucker verrühren. THOMY Reines Sonnenblumenöl unterschlagen, bis eine gebundene Sauce entsteht.
3. Dressing über die Salatzutaten geben, mischen und auf Tellern anrichten. Kresseblättchen darüber streuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	2 g
Energie	122 kcal
Fett	12 g
Protein	1 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen