

SALAT MIT TRUTHAHNBRUST UND MONTMORENCY KIRSCHEN

ZUTATEN 6 PERSONEN:

- 8 Tassen grüne Blattsalate
- 3 Tassen Truthahnbrust oder Putenbrust in Streifen
- 1 Tasse getrocknete Montmorency Sauerkirschen
- 1/2 Tasse Frühlingszwiebeln in Ringen
- 1/2 Tasse geröstete Mandelblättchen

DRESSING:

- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/4 Tasse Limonensaft
- 3 Teelöffel frischer Estragon
(oder 1 Teelöffel getrocknet)
- 1 Teelöffel Balsamico-Essig
- 1 Teelöffel Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Zutaten für das Dressing in einer Schüssel gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat auf 6 Teller verteilen und mit der Truthahnbrust, den getrockneten Montmorency Kirschen, den Frühlingszwiebeln und den gerösteten Mandeln anrichten.

Kurz vor dem Servieren mit dem Dressing beträufeln.