

# Italienischer gemischter Salat mit Karottenstreifen und Roter Beete



## Zutaten:

Mischsalat

Karottenstreifen

Rote Beete

Kirschtomaten

## Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL italienischer Weißweinessig

5 EL italienisches Olivenöl

1. Salate gründlich waschen und abtropfen lassen bzw. schleudern. In ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Karottenstreifen, Rote Beete Streifen und halbierte Kirschtomaten zuerst in die Schüssel geben, dann die Blattsalate.

3. Salzen, pfeffern und Weißweinessig über den Salat verteilen. Dann das Olivenöl. Rasch durchmischen und auf Portionsteller verteilen.

## Hinweise:

Anregung aus dem Self-Service Restaurant neben dem Hotel Quadrante Europa in der Nähe von Verona.

Angemacht mit italienischem Essig und Olivenöl "Olitalla". Dazu die italienischen Panini, die nach nichts schmecken.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Beilagen, Salate, italienisch