ZuckerschotenSalat
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

300 gr Zuckerschoten, 100 gr Kirschtomaten, 4 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Honig, 1 unbehandelte Zitrone, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Zuckerschoten waschen, Enden abschneiden und in Salzwasser 4-5 Minuten blanchieren und abschrecken. Tomaten waschen und vierteln, die Zitrone auspressen.

Die Zubereitung:

Zitronensaft mit Honig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken, Öl unterrühren. Die Zuckerschoten zum Dressing geben, die Tomatenviertel unterheben, Fertig! Es schmeckt auch sehr gut, wenn die Zuckerschoten in etwas Olivenöl angebraten werden und noch warm mit den anderen Zutaten vermischt werden...

Guten Appetit!