

Salat mit Putenstreifen und Dressing à la Herza Hanni

Zutaten

Pro Person 1 Putenschnitzel von
Hartmanns Putenhof
Salat nach Belieben

Für das Dressing

100ml Wasser
50g Essig
90g Pflanzenöl
½ Zwiebel, evtl. 1 Knoblauchzehe
30g Senf
80g Honig
1Tl gekörnte Brühe
Salz, Pfeffer
etwas Süßstoff



Zubereitung

Die Salatzutaten nach Belieben auswählen,
waschen und zerkleinern.

Für das Dressing alle Zutaten in einen Behälter
geben und mit dem Pürierstab zerkleinern.
Anschließend über den Salat geben.

Die Schnitzel in Streifen schneiden, nach
Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprika
würzen und mit etwas Mehl bestäuben.
Anschließend kurz im heißen Öl ausbraten und
auf dem Salat anrichten.

Guten Appetit

Wers würziger mag...

nimmt Alabamasteaks mit Paprika-Pfeffer-Würzmischung oder Westernsteaks mit Sesam-Steinpilz-Kräutermischung von Hartmanns Putenhof

...noch ein Tipp

Das Dressing ist gekühlt in einem Schraubglas o.ä. sehr lange haltbar, sollte jedoch vor jeder Verwendung gut geschüttelt werden.