

Beilagen

Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing

Personen:
6

Zutaten

Zutaten

- 1 kleine Salatgurke
- 2 Karotten, geschält
- 200 g Cheddarkäse

Für das Dressing

- 2 EL Honig
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Dijon Senf
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Schnittlauch, grob zerkleinert

Zubereitungsart

Vorbereitung:
20

Kochzeit:
0

Personen:
6

Schwierigkeitsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'German (Germany)'] 2

1. Die Gurke in den Einfüllschacht des Küchenmaschinen-Aufsatzes geben und mit dem Schneideinsatz und dem aufgeklickten MQ 7 Stabmixer bei mittlerer Geschwindigkeit in gleichgroße Stücke schneiden. Die geschnittene Gurke in eine separate Schüssel geben.
2. Nun den Schneideinsatz mit dem Raspeleinsatz austauschen, um die Karotten zu zerkleinern. Dann die geraspelten Karotten zur Gurke hinzugeben. Anschließend den Cheddarkäse klein reiben und über den Salat verteilen.
3. Für das Dressing zuerst den Schnittlauch in den 350 ml Zerkleinerer geben und mit dem aufgeklickten MQ 7 Stabmixer zerkleinern. Danach den Schnittlauch und die übrigen Zutaten in den 600 ml Mixbecher geben und den Schneebesen-Aufsatz auf den MQ 7 Stabmixer setzen. Die Zutaten gut miteinander verquirlen und den Salat mit dem Honig- Senf -Dressing anrichten.