

## **Bunter Salat mit Zedernussöl-Dressing**

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für ca. 2 Portionen:

3 EL Taiga Zedernussöl

2 EL weißer Balsamicoessig

½ TL Zucker

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

½ Kopfsalat

1 Mini-Gurken

150 g Tomaten

2 Karotten

2 EL Taiga Zedernüsse, geröstet einige frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie)

### **Zubereitung:**

1. Zedernussöl mit weißem Balsamicoessig, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen.
2. Kopfsalat abzupfen, putzen, waschen und trocken schleudern. Gemüse waschen. Gurke mit einem Sparschäler in Streifen schälen und jeweils zu Röllchen aufrollen. Tomaten vierteln. Karotten schälen und in Scheiben schneiden oder in Streifen hobeln.
3. Kopfsalat mit vorbereitetem Gemüse in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Mit gerösteten Zedernüssen und gehackten Kräutern nach Wahl garniert servieren.