

Zuckerschotensalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

280 gr Zuckerschoten, 100 gr Kirschtomaten, 8 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Honig, 8 Teelöffel frischer Zitronensaft, 1 Prise Salz (je nach Geschmack), 1 Prise weißer Pfeffer (je nach Geschmack), 1 Prise Cayennepfeffer (je nach Geschmack).

Die Vorbereitungen:

Die frischen Zuckerschoten waschen, die Enden abschneiden und in wenig Salzwasser ca. 5 Minuten dünsten (wer sie weicher haben möchte bis 10 Minuten dünsten). Abschütten, kalt abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt und sie nicht noch nachdünsten. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. 1/2 Zitrone pressen.

Die Zubereitung:

Den Honig mit Zitronensaft verrühren; mit Salz, weißem Pfeffer und Cayennepfeffer (je nach Geschmack) würzen. Zum Schluß das Öl kräftig unterrühren. Die abgetropften Zuckerschoten in die Salatsauce geben und vermischen. Die Kirschtomaten noch vorsichtig unterheben und den Salat auf Teller anrichten.