



Berliner Schrippensalat

Rezept von Henriette Wulff

Mehr Rezepte gibt's unter: www.henriettewulff.de

ZUTATEN

Für 4-6 Portionen

4 altbackene Schrippen
10 EL neutrales Pflanzenöl, z.B. Rapsöl
250 g Mini-Salatgurken (6-7 Stück)
1 Bund Radieschen (mit Grün)
2 Frühlingszwiebeln
4 EL Apfelessig
2 TL grober Senf
2 TL Honig
Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
200 g Erbsen (TK-Ware, aufgetaut)

ZUBEREITUNG

Die Schrippen mit den Händen in etwa 3-4 cm große Stücke brechen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schrippenstücke für etwa 7 Minuten bei mittlerer Temperatur anrösten.

Die Gurken in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eine Handvoll Radieschengrün gut waschen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing 8 EL Öl mit dem Apfelessig, Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schrippenstücke, Gurken, Radieschen, Radieschengrün, Frühlingszwiebeln, Erbsen und Dressing miteinander vermengen. Den Salat sofort servieren.