



## Frühlingssalat

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

#### Für den Salat

150 g	Salatmischung (z. B. Rucola, Blattsalat)	1/2 Bund	Radieschen
1/2	Salatgurke	1/2 Bund	Schnittlauch
150 g	Kirschtomaten	1/2 Bund	Lauchzwiebeln
4 Scheiben	Vollkornbrot		

#### Für das Dressing

4 EL	Naturjoghurt (3,5 % Fett)	1 EL	Agavendicksaft
1 TL	körniger Senf	2 EL	Rapsöl
2 EL	Kräuteressig oder Weißweinessig	1 EL	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer		

### Zubereitung

1. Salat waschen und trocken schleudern. Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.
2. Salatgurke waschen und klein schneiden. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren, Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
3. Naturjoghurt mit Agavendicksaft, Senf und Rapsöl verrühren, anschließend Essig und Zitronensaft unterheben.
4. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken.
5. In einer großen Schüssel alle Zutaten vermengen und mit zusammen mit Brot servieren.