



Mairübchen-Carpaccio mit Frühlingsalat

80 g Pflücksalat

waschen und abtropfen lassen.

1/2 Bund Radieschen

putzen, waschen, klein schneiden.

750 g Mairübchen

waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Von

1 Zitrone

die Schale abreiben. 2 EL Zitronensaft abnehmen.

6 Stiele glatte Petersilie

waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Mit

7 EL Olivenöl,

1 EL flüssigem Honig,

1 TL mittelscharfen Senf,

1 EL Wasser

und Zitronenschale sowie dem Saft verrühren. Mit würzen.

Salz und Pfeffer

100 g Erbsen

mit Salat, Radieschen und der Vinaigrette mischen und auf den Mairübchen verteilen. Mit

Kresse/Sprossen

garnieren.