



# Frischer Erdbeer-Radieschen Salat mit Burrata

🕒 20–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt die Zitronenzeste abreiben und dann die Zitronenhälften auspressen. Den Salat waschen. Die Erdbeeren ebenso waschen und halbieren bzw vierteln.
- 2 Die Radieschen ebenfalls waschen und in Hälften oder Viertel schneiden.
- 3 Für das Dressing wird der Senf, der Saft der Zitrone, der Honig und die Spice up my Salad Gewürzmischung in einer Tasse verrührt. Das Olivenöl einrühren und mit etwas Salz abschmecken.
- 4 Den Wildkräutersalat mit den Erdbeeren und Radieschen vermischen. Das Dressing darüber großzügig verteilen.
- 5 Den Burrata zerteilen und über den Salat verteilen. Mit einem frischem Baguette genießen.

## Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Erdbeeren
200 g	Wildkräutersalat
75 g	Radieschen
2 Stk.	Burrata
1 TL	Händlmaier's Senf
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zitrone
1 TL	Honig
1 TL	♦ Pfeffer-Kräuter klassisch
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

