



Vorspeise

# Frühlingsalat à la Margarita

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

100-150 gr Nüsslisalat, gewaschen

### Salatsauce (Marinade):

4 EL Sultaninen  
1 Stück Zwiebel, gross, rot, schälen und in sehr feine Ringe schneiden  
3 EL Balsamico, weiss  
4 EL Olivenöl, kalt gepresst  
Etwas Salz, etwas Zucker sowie Pfeffer aus der Mühle

### Dekoration:

1 Stück Grapefruit, rosa, die Schnitze filetieren  
2 Stück Avocado, gross, reif, halbieren, Kern entnehmen und in Würfel schneiden

## Zubereitung:

Sultaninen, Zwiebelringe, Balsamico sowie Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer

Alle nebenstehenden Zutaten in einer Salatschüssel zusammen mischen und etwa 15 bis 20 Minuten marinieren (ziehen lassen).

Nüsslisalat

Den Nüsslisalat in die Sauce geben und sorgfältig mit der Sauce mischen.

Salatteller

Den Salat auf den Tellern gefällig anrichten. Die Avocadowürfel und die Grapefruit-Stücke dekorativ auf den Salat geben..