

Fruchtiger Zuckerhutsalat mit Tomaten und Joghurt-Dressing für 4 Personen



1kg Zuckerhut

in Streifen schneiden und den Salat 20 – 30 Min. in warmes Wasser legen, damit der bittere Geschmack etwas abgemildert wird. Dann den Zuckerhut in Mundgerechte Stücke schneiden und die würfeln.

4 Tomaten

Für das Dressing:

4 El. Balsamico,

2 El. Olivenöl,

6 El. Milch,

4 Tl. Joghurt,

2 El. gehäuft Tomatenmark,

getrocknetes Basilikum,

Salz & Pfeffer

Zucker

und

alles miteinander verrühren und abschmecken.

Den Salat in Schüsseln verteilen und anrichten.

Nach Bedarf mit Parmesan bestreuen.