Grüner Salat mit Pesto Verde-Dressing

Knackig-frischer Salat mit schnellem Pesto Verde-Dressing

Leicht | 4 Portionen | 5 min.



Grünes Pesto bringt geschmacklich den italienischen Feinschliff – nicht nur für Pasta: Das Pesto Verde-Dressing schmeckt würzig-frisch und ist im Handumdrehen zubereitet. So schnell geht ein leckerer Salat mit italienischem Touch! Wenn du noch nach einem einfachen Rezept für das nächste Grillfest suchst, kannst du dich hier inspirieren lassen.

Zutaten

1 grüner Eichblattsalat

4 EL Schmand

200 ml Milch

6 TL ORO di Parma Pesto Verde

Zitronensaft

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schritt 1: Die Vorbereitung

Wasche den knackigen Eichblattsalat unter fließendem, kaltem Wasser und schleudere ihn anschließend trocken. Dann kannst du ihn auch schon klein zupfen.

Schritt 2: Das Pesto Verde-Dressing

Gib den Schmand, die Milch und das Pesto Verde in eine Salatschüssel. Verrühre die Zutaten gut und schmecke das Dressing mit Salz, Pfeffer und frischem Zitronensaft ab.

Schritt 3: Das Finale

Vermenge den Salat erst kurz vor dem Servieren mit dem Pesto Verde-Dressing. So bleibt er knackig-frisch. Das Dressing schmeckt nicht nur toll zu Eichblattsalat, sondern auch Feldsalat oder gemischten Pflücksalat. Je nach Geschmack kannst du auf dem Salat weitere Zutaten wie Walnüsse, Zwiebeln oder Tomaten verteilen. Ganz wie du es magst. Buon appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte