

Salat Louisiana



ca. 30 Min.



4 Personen

	Zutaten	Zubereitung
2	Pfirsich	Pfirsich in Scheiben schneiden
1.5	Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufeln
2	Fleischtomaten	in Scheiben schneiden und vierteln
½	Eisbergsalat	Teller mit den äusseren Blättern belegen. Die inneren Blätter zerpfücken und mit den anderen Zutaten vermischen.
Sauce		
2 EL	Weissweinessig	
wenig	Zitronensaft	
	Salz / Pfeffer	
1 Prise	Puderzucker	
1	Eigelb	
2 EL	Crème fraîche	
2 EL	Tomatenmark	
3 EL	Olivenöl	
	Cayennepfeffer	Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Puderzucker, Eigelb glatt verrühren; Tomatenmark und Crème fraîche einrühren und so viel Olivenöl einschlagen, dass eine glatte Sauce entsteht; mit etwas Cayennepfeffer würzen
		geeignete Teller mit den großen Salatblättern auslegen und die Salatzutaten darauf anrichten
		Sauce erst kurz vor dem Servieren darüber träufeln
Tipp:	Statt Pfirsiche Blutorange verwenden	
Garniture:	Schnittlauch	