



Scharfer Möhren-Ananas-Salat

mit gegrillten Chorizos auf bunten Blattsalaten und dazu Baguette (für 4 Personen)

Zutaten

600 g Möhren
120 g Kirschtomaten
100 g gemischte Blattsalat
½ frische Ananas,
2 Chilischoten
1 Bund Lauchzwiebeln
Frisch gehackte Kräuter aus dem Garten oder vom Balkon
12 kleine Chorizos
4 EL Limettensaft
4 EL Olivenöl,
3 EL Balsamico-Essig hell
1 frisches Baguette
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, die Lauchzwiebeln putzen und in feine schräge Ringe schneiden, die Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann die Chilischoten halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten halbieren und die Kräuter fein hacken.

Nun aus dem Olivenöl, Balsamico-Essig, Limettensaft, den Chilistreifen, Salz und Pfeffer eine feurige Salatsauce mixen. Die Möhren, die Lauchzwiebeln und Ananas ins Dressing geben und für etwa 1 Stunde kühl stellen. Die gemischten Blattsalate waschen und ebenfalls kühl stellen.

Dann die Chorizos in einer Grillpfanne oder auf dem Grill grillen – Achtung, geht sehr fix! Zum Anrichten die Blattsalate auf vier Tellern verteilen. Darauf den Möhren-Ananas-Salat und die halbierten Kirschtomaten geben. Nun die gehackten Kräuter darüber streuen, die Chorizos seitlich auf den Tellern anrichten und frisches Baguette dazu servieren.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

