

Fruchtiger Postelein-Salat

Zutaten

150g Postelein,
1 Apfel,
2 EL Zitronensaft,
1 EL Apfelsaft,
2-3 EL Sonnenblumenöl,
2 EL Sesam,
etwas Pfeffer

Zubereitung

Den Apfel waschen und fein würfeln. Den Zitronensaft und den Apfelsaft vermischen und damit den vorbereiteten Apfel ca. 15 Minuten marinieren. Mit Öl und Pfeffer vermengen. Den Postelein vorsichtig waschen, verlesen und gut abtropfen lassen (die Stiele müssen nicht entfernt werden) und mit der Apfelmarinade vermischen. Zum Schluss mit geröstetem Sesam bestreuen.