



## Bunter Kräutersalat

Rezept von **Franz Faeh**  
Hotel Le Vieux Manoir, Murten



- 200 g gemischter Blattsalat
- je 1 Bund Dill & Kerbel
- ¼ rote Peperoni
- ¼ gelbe Peperoni
- 2 dl Kikkoman Sojasauce
- 1 dl Aceto Balsamico
- 3 EL Sesamöl
- 1 TL Honig
- 2 TL frischer Zitronensaft
- 2 TL Reis- od. Weissweinessig
- 1 TL Zucker
- 8 Frühlingsrollen

### Zutaten für 4 Personen

**Zubereitung** Salat waschen und abtropfen. Frischen Dill und Kerbel klein schneiden. Peperoni in mundgerechte Streifen schneiden. Salat und Peperoni auf vier Tellern schön anrichten und mit Kräutern bestreuen. Sojasauce, Aceto Balsamico, Sesamöl, Honig, Zitronensaft, Reisweinessig und Zucker in einem Gefäss gut durchmischen, bis sich Honig und Zucker vollständig aufgelöst haben. Mit etwas Pfeffer abschmecken. Salatsauce über Salat tröpfeln.

**Serviervorschlag** 8 Frühlingsrollen nach Packungsangabe backen. Frühlingsrollen halbieren und je 4 Stück auf die Teller verteilen.

**Hinweis** Salatsauce reicht für 12 Portionen.  
Tipp: Sauce in PET-Flasche im Kühlschrank aufbewahren.