

Feldsalat mit gebratenen Putenstreifen



Menge	Zutat	Zubereitung
100 g 6	Feldsalat Cocktailtomaten	waschen, putzen, gut abtropfen lassen waschen, vierteln
Dressing: 3 EL ½ TL ¼ TL 1 TL 2 EL 2 EL 4 EL	Balsamicoessig Senf (mittelscharf) Salz Zucker Wasser Sahne Olivenöl	in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebeesen gut vermengen/sämig schlagen.
2 EL	Pinienkerne	in einer beschichteten Pfanne trocken erhitzen und vorsichtig anrösten
1 etwas	Putenschnitzel Salz, Pfeffer Currypulver	waschen, trocken tupfen, in Steifen schneiden. Mit und würzen, kurz marinieren lassen.
2 – 3 EL	Öl	in einer Pfanne erhitzen, Fleisch anbraten.
		Anrichten auf Tellern: Salat auf den Tellern verteilen, Dressing darüber träufeln. Pinienkerne und Fleisch auf den Salat geben und mit Cocktailtomaten garnieren.