



## Münsterländer Kopfsalat

### Für 4 Personen

1 Kopfsalat  
100 ml Sahne  
1 EL Zucker  
Saft von 1/2 Zitrone  
Pfeffer  
  
3 Stiele Petersilie  
  
Eine Handvoll  
Gänseblümchen

Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Aus Sahne, Zitronensaft, Zucker und etwas Pfeffer eine Salatsoße rühren. Die Soße mit Zucker und Zitronensaft abschmecken, so dass sie süß-säuerlich schmeckt.

Die Petersilie und die Gänseblümchen abwaschen und trocknen. Die Petersilie hacken und in die Soße rühren. Den Salat mit der Salatsoße vermischen, in eine schöne Glasschale füllen und mit den Gänseblümchen bestreuen.

**Tipp:** So schön sieht ein originales Stück Münsterland aus!



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

