
Schnittsalat

Schnittsalate bestehen aus einzelnen Blättern verschiedener Salatsorten. Sie zeichnen sich durch unterschiedliche Texturen, Farben, Formen und unterschiedlich stark ausgeprägten Bitternoten aus. Schnittsalat ist die perfekte Grundlage für leichte, abwechslungsreiche Salate.

So lagert ihr Schnittsalat richtig:

- Im Kühlschrank hält er sich am besten in einer **luftdichten Box**, ausgelegt mit etwas Küchenpapier.
- Vor dem Verpacken gut im Kühlschrank abkühlen lassen, damit sich kein Kondenswasser bildet.



Sollte der Salat doch mal etwas welk geworden sein, kann man ihn für 20-30 Minuten in kaltes Wasser mit einem Schluck Zitrone legen. Das macht ihn wieder knackig!

Ideen für die Küche:

- **Als frischer Salat:** pur oder gemischt, z. B. mit Tomaten, Radieschen, Gurken und einem einfachen Vinaigrette-Dressing.
- **In Wraps oder Sandwiches:** für extra Frische und Biss.
- **Wenn's doch mal zu viel ist:** Zur Not kann man Salat auch mal zu einer frühlingshaften Suppe verarbeiten.