**Im Juni**

Mal was anderes! Leider lässt uns die Natur noch etwas auf die tollen Beeren warten und der Juni gestaltet sich trüb und regnerisch. Jedoch ist unser Verlange nach fruchtig frischem ungebremst. Wie wäre es mal mit diesem Salat (passt auch gut zu gegrillter Pute):

**Grapefruit-Tomaten-Salat mit Limetten-Dressing (4 Personen)**

1 rote Zwiebel

2 rosa Grapefruits

2 reife Strauchtomaten

150g Blattsalate (ich nehme den bereits vorbereiteten gemischten Salat vom Markt ode Rucola, Frisée, usw.)

2-3 Bio Limetten

Honig (ca. 1 EL)

1 Vanille-Schote

2 EL gutes Olivenöl

Zwiebel schälen und fein würfeln, Grapefruits filetieren und halbieren. Tomaten waschen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen. Salat waschen, schleudern und zusammen mit den Zwiebeln, Grapefruits und Tomaten in eine Schüssel geben.

Für das Dressing: Die Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale abraspeln, Limettensaft auspressen. Vanillemark aus der Schote herauskratzen. Limettensaft, Honig, Vanillemark, Limettenschale mischen, Olivenöl unterrühren und zum Schluss das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. (evtl. noch etwas Stevia dazu) Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Viel Spaß beim ausprobieren!