



Ludwigshafener Leibgerichte

An heißen Sommertagen liebt LUKOM-Geschäftsführer Michael Cordier die leichte Küche. Samstags, nach einem Rundgang auf dem Friesenheimer Wochenmarkt, gibt es dann häufig einen aromatischen Salat mit Putenstreifen.



Fruchtiger Sommersalat mit Putenstreifen

„Leichte Gerichte finde ich im Sommer einfach ideal. An diesem fruchtig-erfrischenden Salat mag ich die unterschiedlichen Geschmacksnoten ganz besonders.“

Das wird gebraucht (4 Personen)

320 g Putenstreifen, 250 g Fetakäse in Salzlake, 1 Kopf Friséesalat, 1 kleine Zwiebel, 1 Schalotte, 1 kleiner Bund Minze, ½ Wassermelone (ca. 1,5 kg), Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika, Balsamicoessig, Olivenöl, Sojasoße, Thymian

So geht's

Zwiebel und Schalotte fein hacken. Die Wassermelone in mundgerechte Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Den Feta abtropfen lassen, ebenfalls würfeln und hinzufügen. Friséesalat waschen und in mund-

gerechte Stücke zupfen. Die Minze in Streifen schneiden und untermischen. Aus Balsamicoessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze edelsüßem Paprika ein Dressing zubereiten. Die Putenstreifen in einer Pfanne leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem kleinen Schuss Sojasoße sowie mit Thymian abschmecken. Alle Salatzutaten mit dem Dressing vermengen und die Putenstreifen darübergeben.

Ein guter Riesling und geröstetes Weißbrot passen perfekt dazu.

TIPP

„Auf dem Wochenmarkt gibt es die Zutaten ganz frisch. Mir gefällt auch das Einkaufserlebnis bei den engagierten Markthändlern.“

Michael Cordier
LUKOM-Chef



Er will die Stadt gemeinsam mit Bürgern und Unternehmen voranbringen: Michael Cordier, seit 2010 Geschäftsführer der LUKOM Ludwigshafener Kongress- und Marketing-Gesellschaft und des Marketing-Vereins Ludwigshafen. Er kümmert sich unter anderem um den Veranstaltungsbetrieb im Pfalzbau und in der Friedrich-Ebert-Halle. Zwei seiner Lieblingsplätze in LU liegen fast vor seiner Haustür in Friesenheim: der Ebertpark und die Seen am Willersinnweiher.