




Gourmettipps
aus dem
Wohnen

Frische Vinaigrette

Egal ob Gurke, Karotte, Kopfsalat, Kohlrabi, Zucchini oder Tomate: Diese fein komponierte Salatsauce mit harmonisierenden Kräutern aus dem Garten peppt dein Grünzeugs garantiert auf.

Zutaten

1 **Knoblauchzehe** (klein gehackt oder gepresst)

1 **Zwiebel** (klein geschnitten)

Maggikraut, Oregano, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum
aus dem Kräutergarten oder getrocknet

300 ml **Olivenöl**

60 ml **Essig** (Balsamico oder weißer Essig, je nach persönlichem Geschmack)

50 ml **Wasser**

40 g **mittelscharfer Senf**

40 g **Honig**

2 TL **Salz**

Zubereitung

Ernte Gemüse und Kräuter aus dem Garten und schneide die Kräuter fein. Vermische die Zutaten für die Salatsauce in einer kleinen Schale und gebe sie dann frisch über den vorbereiteten Salat. Du kannst auch Croutons braten und darüber streuen und ein frisches Baguette dazu reichen.

Hm, lecker ...

