



Bunter Sommersalat

Zubereitungszeit



Zutaten

- 1 Stk Kopfsalat
- 2 Stk Tomaten
- 0.5 Stk Gurken
- 1 Bund Radieschen
- 2 EL Öl
- 3 EL Essig
- 0.5 Bund Kräuter
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz

Anleitung für die Zubereitung
des Bunten Sommersalates:

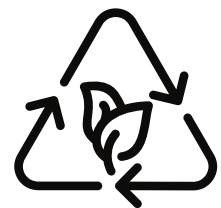
1. Gemüse gut waschen. Kopfsalat putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Tomate in Viertel, Salatgurke und Radieschen in Scheiben schneiden.
2. Die Kräuter waschen und fein hacken.
3. Für das Dressing Essig, Öl und Gewürze verrühren. Über den Salat träufeln und mit Kräutern garnieren.

#Hagenbeck-Tipp

Du kannst diesen Salat mit den verschiedensten Dressings kombinieren, zum Beispiel mit Joghurtdressing. Für die Optik kannst du den Salat mit essbaren Blüten garnieren.

#Bio-Bio

Die Zutaten findet man auf jedem Wochenmarkt unverpackt



Feedback an:

e.schumacher@hagenbeck-schule.de