

Bunter Salat mit Honig-Senf-Dressing

 happy-mahlzeit.com/2019/11/03/bunter-salat-mit-honig-senf-dressing/

Zutaten:

- 4 große Tomaten
- 1 Gurke
- 2 Köpfe grüner Salat, z.B. Kopfsalat
- 3 große Wurzeln
- Olivenöl
- etwas Weißwein-Essig
- etwas Dijon-Senf
- etwas Honig
- Salz
- Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Die Tomaten achteln, die Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Wurzeln schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke teilen.

Weißwein-Essig, Olivenöl, Dijon-Senf und Honig mit etwas Salz gut verrühren. Den Salat mit dem Dressing anmachen. Wer möchte kann das Ganze mit Schnittlauch, Salbei und krauser Petersilie variieren.

Rezept aus dem Kloster Wulfingshausen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 21.8.2016