

Gemüsesalat mit Wildkräuterdressing

Angaben für 10 Portionen à 120g

200g	Salatgurke
200g	Tomaten
200g	Blattsalat
200g	Radieschen
100g	Frühlingszwiebeln
50g	Sprossen
10g	Essig
20g	Olivenöl
10g	Senf
50g	Sauerrahm
20g	Wildkräuter
20g	Salz
2g	Pfeffer

Zubereitung:

Gurken waschen, die Kerne entfernen. Frühlingszwiebeln putzen. Gemüse in gleichmäßige Stücke schneiden. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, in kleine Spalten schneiden. Sprossen spülen und zugeben. Aus Senf, Öl, Essig, Sauerrahm, Pfeffer und Salz ein Dressing zubereiten, in dem man die Zutaten verrührt oder mit einem Pürierstab aufmixt. Die Wildkräuter vorsichtig waschen und trocken tupfen. Mit einem sehr scharfen Messer fein schneiden und zu dem Dressing geben. Salat erst vor dem servieren mit dem Dressing anmachen.