

## **Salatdressing für bunten Salat**

In einem Schüttelbecher kommt:

3 EL normaler Tafelessig oder Balsamico Essig

3 EL Sonnenblumenöl

2 TL guten Senf

2 TL Honig

Reichlich Salz und schwarzen Pfeffer (ich würze den Salat selbst nicht)

Man kann etwas Küchenkräuter beifügen. Wenn getrocknete Kräuter (Kräuter der Provence, Basilikum oder einfach Oregano) beigefügt sind, das Dressing eine Stunde stehen lassen. Da der Honig sich schwer vom Boden löst, später nochmals gut schütteln.

Als Salat empfiehlt sich:

Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Schlangengurke und Zwiebeln. Auch andere Salatkombinationen sind natürlich möglich.

Wichtig: Wenn der Blattsalat gewaschen wird, muss er wieder möglichst trocken in die Servierschüssel. Entweder man hat eine Salatschleuder oder man nimmt ein frisches Geschirrhandtuch, breitet die Salatblätter darauf aus und tupft sie ab. Es soll möglichst wenig Wasser in den Salat gelangen.

Kurz vor dem Servieren wird das Dressing über den Salat gegossen.

Guten Appetit

Klaus Nickisch, [www.pulverschein.de](http://www.pulverschein.de)

(\*Convenience Food ist der aus dem Englischen entlehnte Begriff für bequemes Essen (Convenience = Bequemlichkeit, Food = Essen).

( © Klaus Nickisch)