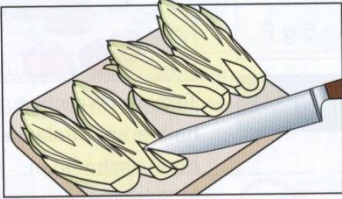



Gemischter Salat mit Gemüse der Saison

Zutaten	Zubereitung
1 TL Senf 1 EL Honig 1 EL kaltgepresstes Öl (je nach Geschmacksvorliebe) 2 EL Essig (hell) 1 EL Wasser 1 Pr. Salz 1 Pr. Pfeffer Kräuter	Alle Zutaten zu einer Salatmarinade vermengen. Salatmarinade abschmecken. Kühl stellen.
6 Champignons	Mit einem Küchentuch über die Champignons reiben, um oberflächliche Verschmutzungen zu entfernen (falls nicht möglich, Haut abziehen). Das untere Ende des Stiels abschneiden. In Scheiben schneiden. In eine separate Schüssel geben.
3 Radieschen	Waschen. In Streifen schneiden. In eine separate Schüssel geben.
1 Chicorée	Waschen. ,Herz‘ ggf. herausschneiden (recht bitter)

	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Chicorée waschen, welke Blätter entfernen, halbieren, bitteren Kern spitz herausschneiden.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Chicorée in 1/2 cm breite Streifen schneiden.</p> </div> </div> <p>In dünne Streifen schneiden.</p> <p>In eine separate Schüssel geben.</p>
1/4 Weißkohl	<p>Waschen.</p> <p>Erst halbieren und dann vierteln.</p> <p>Anschließend in dünne Streifen schneiden.</p> <p>In eine separate Schüssel geben.</p>
Anrichten	<p>Das Gemüse in einer Schüssel mit Salatbesteck vermengen und die Salatsoße darüber geben.</p>

Guten Appetit 😊