

Sommersalat

Zutaten:

1 Portion Schnittsalat

1 Handvoll Tomaten

1 Gurke

1-2 Lauchzwiebeln

Frische Kräuter nach Wahl

Mozzarella oder Fetakäse

ca. 50 ml Öl

2 Eßlöffel Apfelessig

Salz und Pfeffer

Honig

ein Löffel selbst gemachtes
Pesto rundet das Dressing ab

Zubereitung:

Den Salat waschen, die Blätter klein zupfen und in eine Schüssel geben.

Tomaten, Gurke und Lauchzwiebeln waschen. Die Lauchzwiebeln fein schneiden. Tomaten und Gurke würfeln oder in Scheiben schneiden, je nach Größe.

Die Kräuter fein hacken und ebenfalls zum Salat geben.

Bei Belieben noch Mozzarella oder Fetakäse klein schneiden und hinzugeben.

Aus dem Öl, Apfelessig, Salz, Pfeffer und Honig ein Dressing zubereiten und über den Salat gießen.

Alles gut verrühren und genießen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda

OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de