

Radi's Radiesle-Vinaigrette



Ergibt ein Schraubglas voll Vinaigrette mit ca. 130 ml.

ZUTATEN:

- 50 ml Sonnenblumenöl
- 10 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 25 g Radieschen, fein geschnitten
- 1 EL weißer Kräuter- oder Balsamessig
- 2 EL Weinessig
- 1 TL Senf
- Eine Handvoll saisonale Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer usw.)
- Steinsalz und Pfeffer zum Würzen
- Ein „Shake-Glas“, z. B. ein sauberes, altes Marmeladenglas mit Deckel

SO GEHT'S:

1. Die Zwiebeln und die Radieschen vorsichtig sehr fein schneiden und in das „Shake-Glas“ geben.
2. Nun alle weiteren Zutaten abwiegen/abmessen und ebenfalls in das Glas füllen.
3. Zum Schluss wird die Vinaigrette gewürzt und die gehackten Kräuter dem „Shake-Glas“ hinzugefügt.
4. Jetzt den Deckel fest auf das Glas schrauben und am besten zweimal kontrollieren. Warum? Weil jetzt geschüttelt wird, was das Zeug hält, damit sich alle Zutaten verbinden und vermischen können!
5. Die Radieschen-Vinaigrette passt perfekt zu leckerem Kopfsalat oder ausgefallenem Kräutersalat. Das beste ist, ihr könnt die Vinaigrette auch in größeren Mengen vorbereiten und im Kühlschrank ca. drei Tage aufbewahren.

Wir wünschen guten Appetit!

Das Projekt Naturpark-Kochschule wird mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg gefördert.

Weitere Informationen: www.naturpark-kochschule.de

