

RADIESCHEN-VINAIGRETTE MIT GUTEN ZUTATEN AUS BADEN-WÜRTTEMBERG



Ergibt ein Schraubglas voll Vinaigrette mit ca. 130 ml.
Fix vorbereitet und superlecker zu frischem Salat!

ZUTATEN:

- 30 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 kleine Handvoll saisonale Kräuter
z. B. Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer
- Steinsalz und Pfeffer zum Würzen
- Ein „Shake-Glas“, z. B. ein sauberes Marmeladenglas mit Deckel



SO GEHT'S:

1. Die Zwiebeln und die Radieschen vorsichtig sehr fein schneiden und in das „Shake-Glas“ geben. Tipp: Das Radieschengrün kann ebenfalls verwendet werden!
2. Nun alle weiteren Zutaten abwägen/abmessen und ebenfalls in das Glas füllen.
3. Zum Schluss wird die Vinaigrette gewürzt und die gehackten Kräuter dem „Shake-Glas“ hinzugefügt. 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!
4. Im Kühlschrank lagern und zügig aufbrauchen.

DAS KOCHSCHUL-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Weitere Informationen und Rezepte: www.naturpark-kochschule.de

Ein Gemeinschaftsprojekt der Naturparke Baden-Württemberg



Mehr Natur. Mehr erleben. Naturparke.
www.naturparke-bw.de