

Salatschüssel

von Marita Winkelmann

- 1 Tl. ungesüßten Senf -mittelscharf-
- 1 El. Apfelessig
- 2 El. warmes Wasser
- 5 El. Sonnenblumen- oder Olivenöl - kalt gepresst und nicht raffiniert -
- Pfeffer
- gemischte Kräuter
- 1 grüne und 1 rote Paprikaschote
- 1 Salatgurke oder Zucchini
- Lauchzwiebel oder kleingeschnittener Porree
- 1 mittelgroße Möhre
- Fenchel oder Bleichsellerie
- 4 Champignons
- Blattsalat

Eine Vinaigrette rühren und evtl. noch mit Knoblauch abschmecken.

Das Gemüse zerkleinern und die Vinaigrette darüber geben.

In eine Schüssel oder sofort auf den Teller geben.

Mit Tomaten oder Radieschen garnieren.