

Feldsalat mit scharfem Dressing – Zutaten

- Handvoll Feldsalat vom Markt
- 1 TL scharfer Senf z.B. Düsseldorfer Löwensenf
- 2 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 TL Körnermischung
- Oliven- Walnussöl
- Balsamico- (dunkel) oder Brantweinessig
- Zitronen- oder Limettensaft
- Salz
- Pfeffer



© 2018 Rainer Ise

(Foto: Rainer Ise)

Feldsalat mit scharfem Dressing – Zubereitung

Den Feldsalat von seinen Wurzelansätzen befreien und anschließend gut waschen und abtropfen lassen.

Senf, Essig und Öl in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren.

Knoblauch und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Alles gut mischen.

Den abgetropften Feldsalat dazu geben und vermischen. Zuletzt die Körnermischung untermischen.

Dazu dunkles Brot mit Körnern und ein Pils.

Guten Appetit!