



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

HONIG-SENF-DRESSING ZUM SALAT

Zutaten:

- Zwei Esslöffel Weißweinessig
- Ein Teelöffel mittelscharfer Senf
- Salz/Schwarzer Pfeffer
- Honig
- Rapsöl aus der Region
- Salate der Saison

So wird's gemacht:

Zwei Esslöffel Weißweinessig mit einem Esslöffel Wasser, einem Teelöffel mittelscharfem Senf, ein wenig Salz, weißem Pfeffer und ein bis zwei Teelöffel flüssigem Honig verrühren. Nach dem gründlichen Verrühren dieser Zutaten nach und nach und nach Geschmack fünf bis acht Esslöffel kalt gepresstes Rapsöl unterrühren.

Salat der Saison putzen, waschen, trocken schleudern und ggf. in Streifen schneiden. Salat auf den Tellern garnieren und mit dem Honig-Senf-Dressing beträufeln.