

Frühlingskräutersalat

Dauer: Schnell Kategorie: Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

8 TASSEN

Frühlingskräuter und Blüten nach Belieben: Gänseblümchen, Veilchen, Schafgarbe, Vogelmiere, Sauerampfer, Giersch, Spitzwegerich, etwas Beifuß, Wiesenlabkraut, etc. ...

4 EL Essig

50 ML kalt gepresstes Rapsöl

1 EL Senf

1 TL Zucker

Salz

Pfeffer

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Ganz junge Frühlingskräuter zupfen, oder eventuell auch schneiden.
2. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade abmischen.
3. Kräuter und Marinade vermengen und anrichten.

Gekochte Erdäpfel lassen sich hervorragend unter diesen Salat mischen.