

Ingrediënten

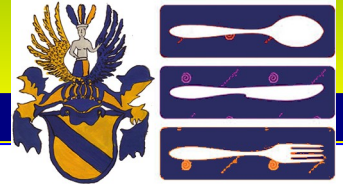
- 1 st Römersalat oder "Krulsalat"
- 1 st Paprika grün
- 1 st Paprika gelb
- 1 st Urmöhre
- 75 g Radieschen o. Rettich schwarz
- 1 st Gurken
- 2 st Zwiebeln rot
- 1 st Äpfel
- 4 st Brotscheiben

- Dressing
 - 40 ml Olivenöl extra
 - 20 ml Cidre of Apfelessig
 - 2 tl Kapern
 - 2 tl Honig
 - 2 Zeh Knoblauch
 - ½ handvoll Minze
 - ½ handvoll Petersilie

Brotscheiben mit Käse überbacken

MeP

- Salat zerzupfen und waschen
- Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden
- Karotten in Julienne schneiden
- Radieschen waschen, vom Bund zupfen und in dünne Scheiben schneiden oder den Rettich schälen und mit einer feinen Reibe raspeln.
- Gurke längs halbieren und entkernen, die Hälfte der Schale entfernen und vierteln
- Zwiebeln putzen und in halbe Ringe schneiden
- Äpfel waschen, entkernen & in Julienne schneiden
- Minze waschen und hacken
- Petersilie ebenfalls waschen und hacken



Bereidingswijze

1. In einer großen Schüssel alle Zutaten bis auf das Dressing gründlich vermischen
2. In einem hohen Becher Öl, Essig, Knoblauch und Honig mit einem Stabmixer vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen
4. Mischen Sie frischen grünen Salat immer erst kurz vor dem Verzehr mit dem Salatdressing. Sonst verliert der Salat seine Knusprigkeit.
5. Geben Sie es dann in Absprache mit den anderen Gruppen auf den Hauptgang