Frischer Salat

Ein einfacher Salat, den es als Beilage zu einem Eintopf gibt.

Zubereitet aus zwei Salatherzen, rot und grün.

Einfach angemacht mit einem Salat-Dressing aus Olivenöl, Weißwein-Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:801]

Kartoffel-Salat

Ein sehr gehaltvoller Kartoffel-Salat.

Denn er bekommt außer einer Menge gegarter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln noch sehr viel andere, gehaltvolle Zutaten, die den Salat noch besser machen.

Dazu zählen eingelegte Gewürzgurken, Salatgurke, grüne Oliven, echter Feta, durchwachsener Bauchspeck, Zwiebeln und Knoblauch.

Nur beim Salat-Dressing habe ich nicht auf frische Zutaten zurückgegriffen. Sondern ein fertiges Salat-Dressing verwendet. Es ist ein Dressing auf Mayonnaise-Basis, denn die Hauptzutaten sind Rapsöl und Eigelbe. Dazu ein wenig Essig. Und diverse Gewürze. Zumindest enthält das Dressing keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel.

Die Zuaten habe ich kleingeschnitten, zusammen mit dem Salat-Dressing mit dem Salatbesteck in einer großen Schüssel vermischt und in eine Salat- Schüssel gegeben. Dann habe ich

den Salat für mehr Geschmack noch eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

[amd-zlrecipe-recipe:781]