

Gemischter Salat mit Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Zutaten (4 Portionen):

- 1 Gurke
- 2 Paprika
- 2 Römersalat
- 2 Karotte
- 400 g Radieschen
- 200 g Cherrytomaten
- 8 TL Hengstenberg
Delikatess-Senf mittelscharf
- 8 TL Honig
- 200 ml Pflanzenöl
- 80 ml Aceto Balsamico di
Modena
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken

EMPFOHLENE PRODUKTE:



1. Schritt: Der Anfang



Gurke, Paprika und Römersalat in mundgerechte Stücke schneiden. Karotte in dünne Streifen und Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Cherrytomaten halbieren. Alles in einer großen Schüssel vermengen.

2. Schritt: Das Dressing zubereiten



Hengstenberg Delikatess-Senf mittelscharf, Honig, Pflanzenöl und Balsamico in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

3. Schritt: Der letzte Schliff



Dressing nach und nach über den Salat geben und nochmals gut vermengen. Guten Appetit!

Nährwerte pro Portion:

kcal. 154, Eiweiß 1g, Fett 13g, Kohlenhydr. 8g