

Zutaten:

- 500g Feldsalat
- 3 El. Balsamicoessig
- 1 El. Rotweinessig
- 2 Priesen Salz
- 2 Priesen grob gemahlene Pfeffer
- 2-3 El. Traubenkernöl
- 1 Rote Zwiebel

Den Feldsalat putzen und 2mal waschen. Danach eine kleine Schüssel nehmen und den Balsamicoessig mit dem Rotweinessig vermischen. In die Essigmischung 2 Priesen Salz und Pfeffer hinzufügen. Die roten Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese danach hinzugeben und zum Schluss eine tüchtigen Schuss Traubenkernöl hinein geben. Den Salat nun in eine große Schüssel geben und die Salatsoße darüber schütten. Zum Schluss den Salat gut vermischen und anrichten!

FELDSALAT



Gestaltet von Rosa Rummel
Bilder von Richard Rummel