

Zutaten

- 150 g Wildkräutersalat
- 50 ml Olivenöl
- 15 ml heller Balsamico-Essig
- 1 EL Gemüsebrühe
- 1 EL Honig
- Kochateliers Salz “Manche mögen´s heiß”

Vorspeise, Beilage

Wildkräutersalat mit Olivenöldressing

Entdecke unser Rezept für einen frischen Wildkräutersalat mit Olivenöldressing. Probiere es aus und kreiere deine eigene Grillparty! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Den Wildkräutersalat putzen, waschen und trockenschleudern. Für das Dressing das Olivenöl, Essig, Gemüsebrühe, Honig und Salz in einen Messbecher geben und mit dem Zauberstab mixen, bis ein homogenes Dressing entstanden ist.