

## Salatteller/Salatschüssel

Zutaten für 4-6 Portionen:

<b>Karottensalat</b>	<b>Bohnensalat</b>	<b>Krautsalat</b>
4 Karotten	200 g grüne Bohnen	500 g Spitzkraut
1-2 El Honig	Salz	1-2 El Weißweinessig
1-2 El Apfelessig o.ä.	50 g Sauerrahm	Salz, Zucker
2 El neutrales Öl	50 g Sahne	3 El neutrales Öl
Salz, Pfeffer	1 TI Weißweinessig	1 TI Kümmel
<b>Gurkensalat</b>	1 El neutrales Öl	Pfeffer
1 Salatgurke	Pfeffer	
1-2 El Weißweinessig	4 Zweige Petersilie	
Salz, Zucker	1 Zweig Bohnenkraut	
3 El neutrales Öl		
4 Zweige Dill		
Einige Blätter Kopfsalat, 2 Tomaten, Salz, Pfeffer		

### **Karottensalat**

Karotten schälen und grob raspeln. Honig mit Essig und Öl verrühren, mit Karottenraspeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Gurkensalat**

Gurken waschen, nur jeden 2. Streifen von der Gurke abschälen. Gurke in dünne Scheiben hobeln. Aus Essig, Zucker, Salz und Öl eine Vinaigrette rühren und mit den Gurken mischen. Dill fein schneiden und zugeben.

### **Bohnensalat**

Bohnen putzen, halbieren und Salzwasser bissfest kochen. In kaltem Wasser abschrecken, abgießen und abtropfen lassen. Aus Sauerrahm, Sahne, Essig und Öl eine Salatsauce anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilien- und Bohnenkrautblättchen abzupfen, fein schneiden und zugeben. Mit den Bohnen mischen.

### **Krautsalat**

Spitzkraut halbieren, Strunk herausschneiden, Blätter in feine Streifen schneiden oder hobeln. Essig, Salz und Zucker zugeben und etwas „weichkneten“.

Öl mit dem Kümmel in einer Pfanne leicht erwärmen und über den Salat gießen.

Untermengen und den Salat abschmecken.

**Kopfsalatblätter** waschen, trockenschleudern und entsprechend zerkleinern.

**Tomaten** halbieren, Strunk herausschneiden und achteln.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und dekorativ mit den Salaten anrichten.