

Sommerblütensalat mit Kapuzinerkresse



(c) Margit Gietler/ mng-design

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE

200 ml Geflügelfond
250 ml hochwertiges Olivenöl
250 ml Maiskeimöl
100 ml Madeira
100 ml Portwein weiß
100 ml weißer Balsamico
20 ml Rotweinessig
20 ml Sherryessig
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1/2 EL Dijonsenf
Salz, Zucker, Pfeffer
frischer Basilikum, Kerbel

ZUBEREITUNG DES SALATES

Alle Zutaten, außer dem Öl und den Kräutern, kräftig verrühren.
Danach mit einem Stabmixer das Öl langsam einrühren und die frischen Kräuter einige Stunden darin ziehen lassen.
Eine einfache, aber sehr geschmackvolle Marinade für einen bunten Sommersalat oder lauwarmes Gemüse.

Wir wünschen
guten Appetit!

