



Verjus, Himbeer Delikat Essig, Met Delikat Essig

Erdbeeren Gurken Salat

Rezept

Zutaten Salat

| | |
|-------|--------------------|
| 1 | Salatgurke |
| 400 g | Erdbeeren |
| 1 | Handvoll Basilikum |
| 1 | Handvoll Rucola |

nach Belieben

| |
|---------------------|
| frische Champignons |
| Ziegenweichkäse |
| Pinienkerne |

Zutaten Sauce

| | |
|------|-----------------------|
| 2 EL | Traubenkernöl |
| 1 EL | Verjus |
| 1 EL | Himbeer Delikat Essig |
| 1 TL | Met Delikat Essig |

Zubereitung

1. Rucola und Basilikum waschen und gut abtropfen.
2. Erdbeeren, Gurke und Champignons klein schneiden.
3. Pinienkerne leicht rösten (am besten mit sehr wenig Traubenkernöl).
4. Dressing mit Traubenkernöl, Himbeeressig, Verjus und Met Essig anrühren
5. Würzen mit Salz und Pfeffer nach Belieben.
6. Mit den Zutaten vermengen.

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch