
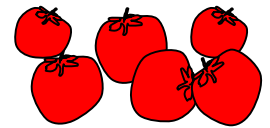
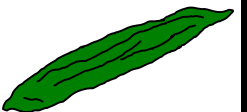


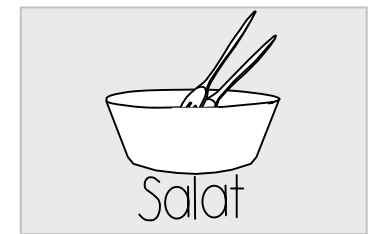
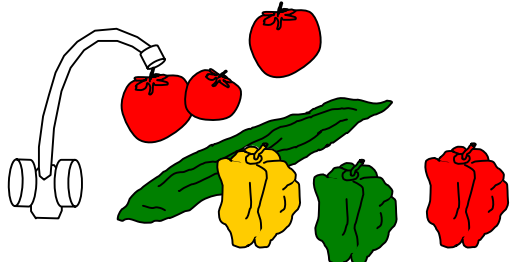

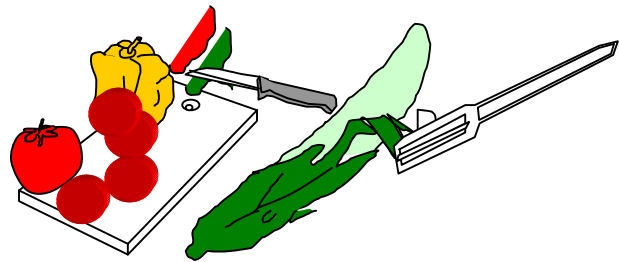
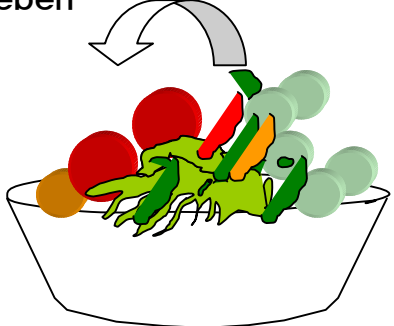
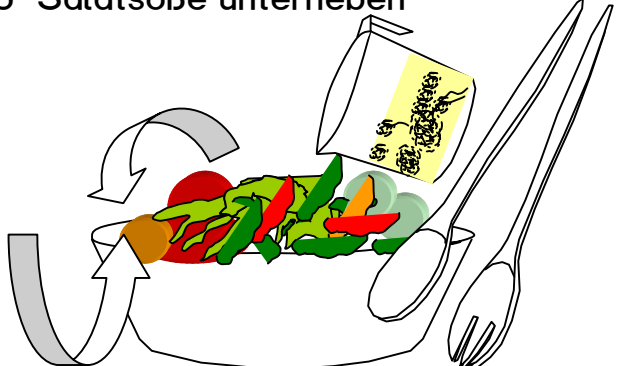
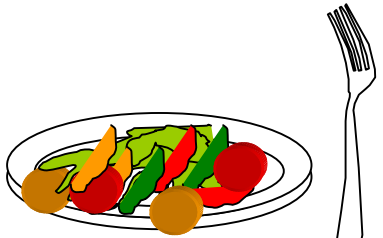


Gemischter Salat mit Salatsoße (Beilage oder Vorspeise)

Zutaten:

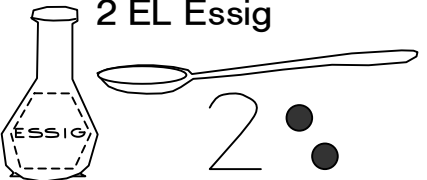
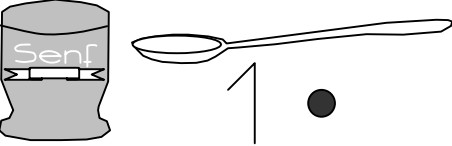


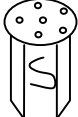

1 Eisbergsalat 	6 Tomaten 	1 Salatgurke 	3 Paprika 
Salatsoße nach Rezept: Kräuter-Vinaigrette 			




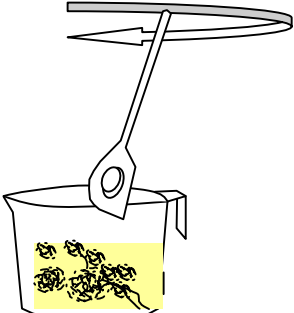
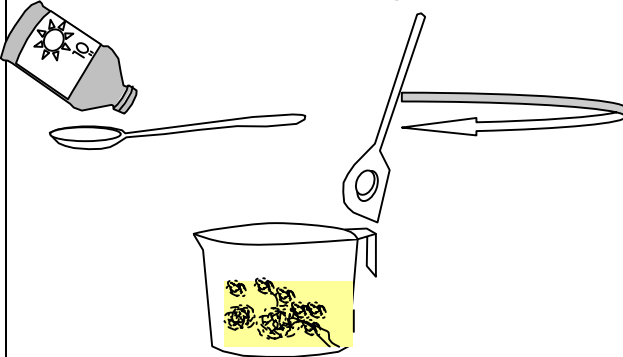
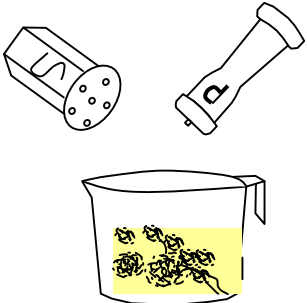
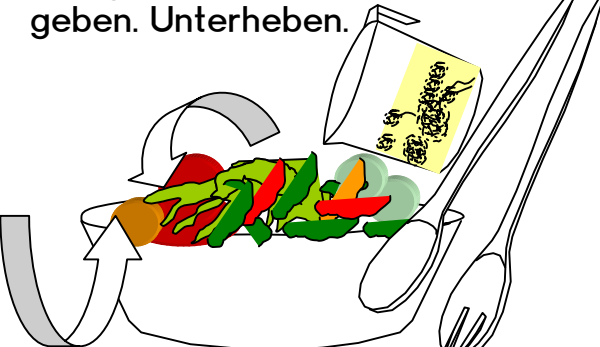
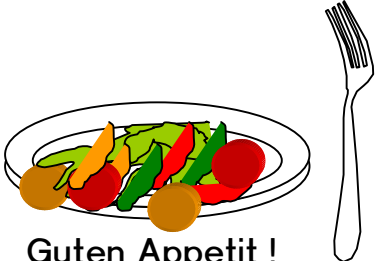
1 Tomaten, Gurken, Paprika waschen 	2 Eisbergsalat zupfen, waschen und in einen Durchschlag geben 	3 Gurke schälen und alle Zutaten in Streifen und Scheiben schneiden 
4 Zutaten in eine Salatschüssel geben 	5 Salatsoße unterheben 	6 Salat servieren und genießen  <p>Guten Appetit !</p>

Salatsoße für einen gemischten Salat / Kräuter-Vinaigrette

Zutaten:

<p>2 EL Essig</p> 	<p>1 EL Senf</p> 	<p>2 EL getrocknete oder frische gehackte Kräuter</p> 
<p>5 EL Olivenöl</p> 	<p>Salz</p> 	<p>Pfeffer</p> 



<p>1 Essig, Senf und Kräuter in einen Rührbecher geben</p> 	<p>2 Alles gut verrühren</p> 	<p>3 Olivenöl unterschlagen</p> 
<p>4 Mit Salz und Pfeffer nachwürzen</p> 	<p>5 Fertige Salatsoße über den Salat geben. Unterheben.</p> 	<p>6 Salat servieren und genießen</p>  <p>Guten Appetit !</p>