

Regines Gartensalat und Dressing

Ein Rezept für 6 Personen von „Koch's anders“-Kandidatin Regine Traud aus Hünfeld-Molzbach.

Zutaten:

- 6 Handvoll bunte Blattsalate (möglichst aus dem Garten)
- 8 EL Öl
- 2-3 EL Apfelweinessig
- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL (mittelscharfer) grober Senf, je nach Geschmack
- 5 TL flüssiger Honig
- gehackte Kräuter aus dem Garten wie Dill, Giersch, Radieschenblätter,
- Boretsch, Vogelmiere
- Salz, Pfeffer
- essbare Blütenblätter (Taubnessel, Ringelblume...)

Zubereitung:

Salate und Kräuter waschen, Kräuter hacken und mit dem Dressing aus Öl, Essig, Zitrone, Senf und Honig anmachen.

Mit den essbaren Blütenblättern dekorieren.

